

VISSEN IN HET VERLEDEN

Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij

InnovOcean Site, Oostende, 30 oktober 2015



VLIZ SPECIAL PUBLICATION 76



Agentschap
Onroerend
Erfgoed



Abstractenboek Studiedag

VISSEN IN HET VERLEDEN

Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij

InnovOcean Site
Oostende, 30 oktober 2015

VLIZ SPECIAL PUBLICATION 76

STUDIEDAG VISSSEN IN HET VERLEDEN

Voorwoord

Op 30 oktober 2015 organiseerde het Vlaams instituut voor de Zee (VLIZ), samen met het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG), het Agentschap Onroerend Erfgoed en het Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke (NAVIGO) een derde Studiedag 'Vissen in het Verleden' te Oostende op de InnovOcean site. Deze studiedag staat open voor een geïnteresseerd publiek van professionals, experten uit een beleidsadviserende omgeving, (visserij)onderzoek, visserijsector (productie en handel), natuur- en milieuorganisaties, gids- en heemkundige kringen, de culturele erfgoedsector, educatieve centra, media, (kust)gemeentebesturen ... Een snelle steekproef bij het aanwezige publiek leerde de organisatoren dat driekwart van de aanwezigen reeds voor een tweede of derde maal deelnam. De inschrijvingen voor de studiedag vulden binnen enkele dagen de maximale capaciteit van het ruime auditorium. Dit is een bewijs voor een brede belangstelling voor het thema, alsook een blijk van waardering voor de kwaliteit van de studiedag. Het ochtendprogramma was gewijd aan het thema van de visverwerkende industrie aan de Vlaamse (pre-1830) en Belgische kust. Een blik op de historische nijverheid voor het bewerken en bewaren van visproducten (roken, zouten, conserveren ...) werd in perspectief gezet met de huidige visverwerkende industrie in Vlaanderen. In de namiddag kwamen 15^{de}-eeuwse haringtonnen, het peuren van paling en het bewaren van IJslandse kabeljauw, als voorbeelden van visverwerking aan bod. De 'Cierk' bracht met een reeks korte bijdragen (liederen, foto's en filmfragmenten, traditionele voorwerpen en gebruiken, etc.) de dagelijkse beleving van de zeevisserij in beeld. Met deze studiedag bieden de organisatoren een forum om de uitwisseling van kennis, data en informatie rond de geschiedenis van de zeevisserij in haar vele facetten en over de sectoren heen te bevorderen.

De Studiedag Vissen in het Verleden van 30 oktober 2015 is tevens de zesde in een reeks studie- en contactdagen voor onderzoekers rond het onderzoeksthema historiek van de zeevisserij in Vlaanderen en België. De contactdagen gaan door in een beperktere groep en hebben als eerste doelgroep de onderzoekers uit de academia, onderzoeksinstellingen, en beleid en beheer. De meer professionele focus ervan ligt op een actieve uitwisseling van wetenschappelijk onderbouwde data, informatie en kennis, en op het verkennen van samenwerkingsmogelijkheden. De nadruk ligt op interdisciplinariteit in het onderzoek (archeologie, geschiedenis, sociologie, antropologie, ecologie, biologie, cultuur, economie). Historische gegevens kunnen immers bijdragen in het verklaren van de onderliggende oorzaak-gevolg relaties in de veranderingen in ecosystemen, informatie en kennis over verleden referentiekaders onthullen, en informeren bij het vastleggen van haalbare doelen voor het beheer van het mariene milieu vandaag.

Deze reeks van studie- en contactdagen is ontstaan vanuit het belang van historische informatie over de zeevisserij voor een brede groep van sectoren en doelstellingen, en de interesse voor historische referentiepunten (bv. het pre-industriële tijdperk). De studie- en contactdagen bieden een forum waar onderzoeksresultaten over de geschiedenis van de zeevisserij vanuit verschillende disciplines en invalshoeken kunnen worden samengebracht voor verdere integratie, digitale ontsluiting en verspreiding, en open discussie. Ze willen een antwoord bieden op de gefragmenteerde ontsluiting van historische bronnen en de nood aan objectieve en wetenschappelijk onderbouwde historische informatie.

Vlaanderen is één van de regio's bij uitstek waar verschillende facetten van de zeevisserij in een breder historisch kader in kaart worden gebracht. Enkele voorbeelden hiervan zijn de gedetailleerde ontsluiting van historische statistieken inzake aanvoer en besomming, de collectie brondocumenten en archiefstukken inzake zeevisserij, de reeksen koninklijke wetten en besluiten, en andere relevante wetgeving inzake zeevisserij. De expertise en onderzoeksresultaten, worden in internationale onderzoeksfora en overleggroepen aangereikt. Deze inspanningen kaderen onder meer in het Europees, nationaal en Vlaams beleid inzake biodiversiteit en milieudoelstellingen (bv. historische referentiewaarden voor de goede milieutoestand) en het beleid inzake visserij (bv. de ondersteuning van duurzame vormen van visserij, de kustvisserij of nieuwe vormen van kleinschalige visserij).

Jan Mees
Directeur VLIZ

Informatie over het programma en de eindproducten (verslagen, abstractenboeken) van deze en vorige studie- en contactdagen is beschikbaar op de webpagina: www.vliz.be/zeevisserij/eindproducten

- **30 oktober 2015** (studiedag)
- **29 november 2013** (studiedag)
- **5-7 september 2012** (contactdag)
- **25 november 2011** (studiedag)
- **25 november 2010** (contactdag)
- **4 februari 2010** (contactdag)

Deze publicatie dient als volgt geciteerd te worden:

Lescrauwaet, A.-K.; Fockedey, N.; Pirlet, R.; Pieters, M.; Erynck, A.; Segers, Y.; Steevens, I.; Seys, J.; Mees, J. (Eds). (2016). Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij". VLIZ Special Publication, 76. Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ): Oostende. 128 pp.

ISBN 978-94-920432-6-9

Foto:

Stadarchief Brugge / Verzameling G. Michiels

De haringrokerij van Rau was over het ganse Brugse grondgebied bekend. We zien werklui van het familiebedrijf van 'Ko Rau' verenigd op de binnenkoer van de rokerij. Boven hun hoofden hangt de haring te drogen.

Verantwoordelijke uitgever:

Jan Mees
Vlaams Instituut voor de Zee
InnovOcean site
Wandelaarkaai 7
8400 Oostende, Belgium
Tel. +32-(0)59-34 21 30
Fax +32-(0)59-34 21 31
E-mail: info@vliz.be
www.vliz.be

ORGANISATIE

Organisatorisch Comité Studiedag Vissen in het Verleden 2015:

Marnix Pieters en Anton Eryvynck, Agentschap Onroerend Erfgoed

Yves Segers en Chantal Bisschop, Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)

Ineke Steevens, Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke (NAVIGO)

Ann-Katrien Lescrauwaet, Nancy Fockedey, Ruth Pirlet, Pauline Saelens, Pieter Maes,

Jan Seys en Jan Mees, Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Meer informatie over de Geschiedenis van de Vlaamse zeevisserij: zie 'quick link'
'Historiek Zeevisserij' www.vliz.be

Agentschap Onroerend Erfgoed

Het agentschap staat in voor de beleidsuitvoering met betrekking tot onroerend erfgoed (bouwkundig, archeologisch, landschappelijk en varend erfgoed) met uitzondering van de handhaving.

Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG)

Het Centrum Agrarische Geschiedenis wil het verleden van landbouw en visserij, platteland en voeding (vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw) bestuderen, bewaren en toegankelijk maken voor een groot publiek. Het CAG is door de Vlaamse Overheid erkend als expertisecentrum voor het agrarisch erfgoed in Vlaanderen.

Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke (NAVIGO)

Het NAVIGO – Nationaal visserijmuseum Oostduinkerke beheert een bijzondere museumcollectie betreffende het visserijerfgoed in Vlaanderen. Het museum beschikt tevens over een bibliotheek en documentatiecentrum, waar werken samengebracht worden over de geschiedenis van de visserij in de breedste zin.

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Het coördinatie-, informatie-, en datacentrum voor marien en kustgebonden onderzoek en beleid in Vlaanderen.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook zonder voorafgaandelijke schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISSN 1377-0950

INHOUDSTAFEL

Voorwoord

SESSIE 1: VISVERWERKING EN VISPRODUCTIE AAN LAND 8

Rudy De Clerck

Visrokerijen langs de Vlaamse kust (tweede helft 19^{de} eeuw – eerste helft 20^{ste} eeuw) 9

Anton Ervynck en Wim Van Neer

Vers of bewerkt? Archeologisch onderzoek naar de bewaarvormen van vis 22

Yves Segers

Ingeblikt en verpakt: visconserven in België en West-Europa 35

Lancelot Blondeel

De Belgische visverwerkende industrie en visserijsector: (on)afhankelijk van elkaar? 46

Ruth Pirlet

Een blik op de Belgische oesterkweek: het verhaal van de 'Ostendaises' 52

SESSIE 2: DE CIERK 62

Frederik Mollen, Frank Hilte en Johan Bauwens

Onderzoek blaast nieuw leven in oude braamhaai van Oostende 63

Danny Vanthournout

Getuigenis van een eerste schooldag op het visserijinternaat 'Koninklijk Werk IBIS' 67

Jan Haspeslagh

Wonderbaarlijke vangst uit 1781 terug opgehaald 72

René Van Horen

Met de mosselhengst naar Mechelen en Lier 1850-1940 75

Roland Desnerck
Een mens heeft een lijf en een schip een bolg 78

Daniel Moeyart en Roland T'Jaecx
Monsterboekjes verzameld 82

Marc Wybo
Strandaas voor de visserij 87

Ineke Steevens
Oesterpassie: zeven zilte zonden 91

Doris Klausing
Het vergaan van de 'O.223 Matigheid' 95

SESSIE 3: SOORTEN IN HET VIZIER 98

Marnix Pieters
Haring en hanze in de 15^{de} eeuw:
de tonwaterputten uit Walraversijde vertellen 99

Chantal Bisschop
Paling in 't groen. Over peuren en verwerken 107

Johan Depotter
De kabeljauwverwerking aan boord van de 19^{de}-eeuwse
zeilschepen uitgereed voor de IJslandvaart 119

SESSIE

1

VISVERWERKING EN VISPRODUCTIE AAN LAND



*Sessievoorzitter: Sarah Luyten
(Centrum voor Agrarische Geschiedenis)*



Bron: VLIZ fotogalerij/Collectie Daniel Moeyaert

VISROKERIJEN LANGS DE VLAAMSE KUST (TWEEDE HELFT 19^{DE} EEUW – EERSTE HELFT 20^{STE} EEUW)

Rudy De Clerck¹



Ineke Steevens

De inhoud van de bijdrage werd verwerkt en gepresenteerd door Ineke Steevens (directeur NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke)

¹ Gewezen directeur Rijksstation voor Zeevisserij, nu Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO)

INLEIDING

Bij de herinrichting van het NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum in de periode 2004-2008 werd het idee opgevat om de recente geschiedenis van de visverwerkende bedrijven in West-Vlaanderen in kaart te brengen. Het onderzoek van Rudy De Clerck hieromtrent leidde niet enkel tot een nieuwe museumscenografie over dit boeiende onderwerp, maar vond ook zijn weerslag in het boek 'De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930 – Gemak en Ongemak' (De Clerck, 2012). Hierin vertelde de auteur het verhaal van de verschillende rokerijen, conservenfabrieken en levertraanproducenten die actief waren aan de Vlaamse kust. De Clerck maakte voor dit onderzoek gretig gebruik van de archieven 'Commodo et Incommodo', die bewaard worden in het Provinciaal Archief van West-Vlaanderen. Naar eigen zeggen bevatten deze dossiers een onvermoede schat aan informatie en vormden ze de basisdocumenten om deze vroege bedrijfstak te kunnen doorgronden.

De huidige bijdrage focust in het bijzonder op het verhaal van de visrokerijen langs onze Vlaamse kust, en is volledig gebaseerd op het werk van De Clerck. Het artikel schetst in eerste instantie een algemeen beeld van deze industrie tijdens de tweede helft van de 19^{de} eeuw en de eerste helft van de 20^{ste} eeuw, en gaat vervolgens verder in op de dossiers 'Commodo et Incommodo' en de brede waaier aan visverwerkingsbedrijfjes in Brugge, Oostende en de Westkust. Op het einde komt André Verbanck aan het woord, die getuigt over zijn ervaringen in de rokerij Demolder in De Panne.

DE NOODZAAK VAN VISVERWERKINGSTECHNIKEN

Het is een gekend gegeven dat vis door zijn hoog watergehalte (70-80 %) zeer vlug kan bederven. Door de eeuwen heen waren het pekelen, roken en drogen van vis dan ook de enige methodes om vis langer te kunnen bewaren. Zolang de koeltechniek niet bestond, werd het natuurlijke afbraakproces van vis immers met meerdere dagen vertraagd door deze eerst hard te zouten en vervolgens te roken of te drogen. Door die behandeling werd namelijk zowat 20 % water uit de vis verwijderd. Kortom: een pure noodzaak in de periode vóór 1920, en bovendien was vis toen niet duur. Het roken van vis was in Vlaanderen een typische winteractiviteit en dat had vooral te maken met het seizoengebonden karakter van de visserij op haring en sprout. Anderzijds was het drogen van vis eerder een zomeractiviteit, omwille van het vluggere bederf in die periode.

Gerookte en vooraf gepekeld vis was zeer populair. West-Vlaanderen telde in de tweede helft van de 19^{de} eeuw talloze kleinschalige ambachtelijke vestigingen voor het roken en/of drogen van vis. Naast visrokerijen en drogerijen waren ook andere vormen van verwerkingsindustrie, hoewel in mindere mate, in West-Vlaanderen gevestigd. Het is echter een tak van de visserij die doorheen de jaren op weinig aandacht kon rekenen van academici.



Fig. 1. Gerookte vis op een rek dat toebehoorde aan de rokerij Demolder uit De Panne (Bron: Collectie NAVIGO/foto Dirk Van Hove, gemeente Koksijde).

DE VISVERWERKINGSNIJVERHEID IN WEST-VLAANDEREN EIND 19^{DE} EN BEGIN 20^{STE} EEUW

In de periode vanaf 1830 en tot na de Eerste Wereldoorlog (na 1920) maken de archieven in West-Vlaanderen melding van minstens 57 nieuwe bedrijfsvoeringen in de visverwerkingsnijverheid. De eerste initiatieven startten in Brugge (Valcke, Vanden Abeele, Van Troostenberghe), in de jaren 1830 en 1840. Ook na de eerste uitbreiding na 1875, bleef Brugge het belangrijkste centrum voor deze industrie, met 13 bedrijven tegenover 3 in Oostende en 2 aan de Westkust (1875-1900). Het is pas na de eeuwwisseling in 1900 dat deze industrie gradueel uit het Brugse landschap verdween en zich naar Oostende en de Westkust scheen te verplaatsen. Van de 57 bedrijven die uit de archieven gelicht werden (De Clerck, 2012), zijn er 2 conservenfabrieken (Excelsior – opgericht 1896, en Carbonez – opgericht 1897) en 1 levertraanproducent (Ramon – opgericht in 1876). Een aantal van de nieuwe bedrijfsvoeringen betrof een overname door familieleden of voormalige werknemers (zie tabel 1 en figuur 2).

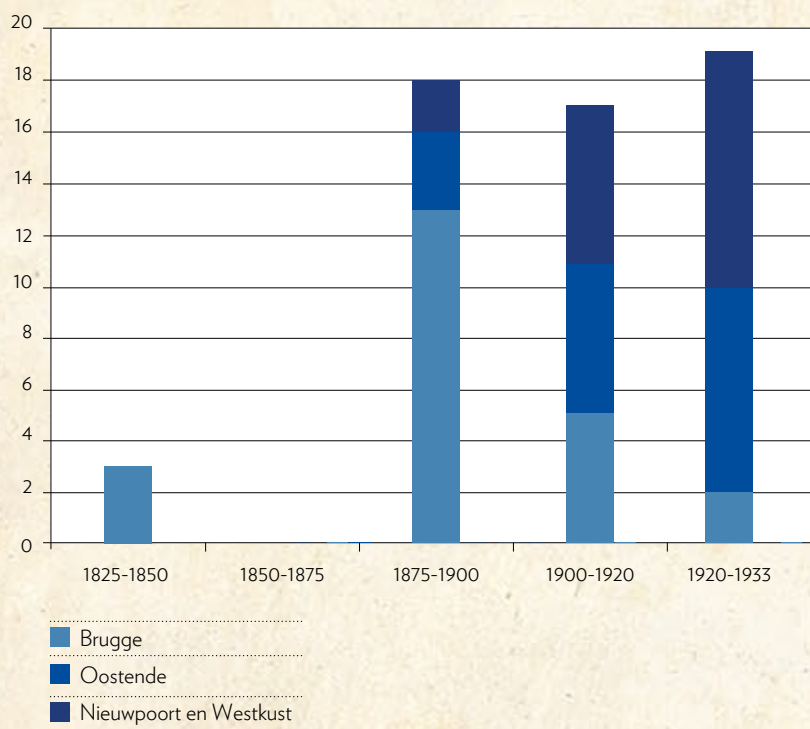


Fig. 2. Nieuwe vestigingen van visverwerkende bedrijven in Brugge, Oostende, Nieuwpoort en de Westkust, periode 1825-1933. Niet-exhaustieve lijst op basis van archieven 'Commodo et Incommodo' (Bron: De Clerck (2012), verwerking VLIZ).

PERIODE	LOCATIE			
	Brugge		Oostende	Nieuwpoort en Westkust
1825-1850	Valcke	1830		
	Vanden Abeele	1847		
	Van Troostenberghe	1848		
		3	0	0
1850-1875	geen nieuwe oprichtingen			
		0	0	0
1875-1900			Ramon	1876
	Jacobus Rau	1881		
	opgevolgd door Emile Rau	1884		
	Alloo	1885	Dehaese	1889
	Mus	1898	Debyser	1895
	Charles Rau	ca. 1891		
	Gilbert	1885		
	De Backer - Lowyck	1884		
	Pieter Lowyck	1888		
	Camiel Lowyck	1889		
	Excelsior	1896		Carbonez
	Carlier	1897		
	Verrecas	1899		
	Gustave Rau	voor 1901		
		13	3	2
1900-1920	Schallenbier	1907	(Weduwe) Rau	1900
	De Ketelaere	1909	opgevolgd door zoon Eugene Rau	1902
	Linglez	1919	Brunet - Slabbinck en Compagnie	1905
	Van den Abeele August	1919	Dossaer	1910
	Jozef Verbeke - Rau	1919	Wellecome	1914
			Demaker	1914
Na 1920		5	6	6
	Legrand	1934	Depuydt	1920
	Julien Gilbert	1933	Devos	1923
			Storme	1924
			Boels	1924
			Hendrickx	1925
			Goes	1926
			Verhelst	1926
			Oscar Rau	1929
				Engel Huysseune
		2	8	9

Legende	Visrokerijen en drogerijen
	Visconserven
	Levertraan productie

Tabel 1. Overzicht van de nieuwe oprichtingen van visverwerkende bedrijven in Brugge, Oostende, Nieuwpoort en de Westkust, periode 1825-1933. Niet-exhaustieve lijst op basis van archieven 'Commodo et Incommodo' (Bron: De Clerck (2012), verwerking VLIZ).

Op het einde van de 19^{de} eeuw en het begin van de 20^{ste} eeuw is de visverwerkende industrie in West-Vlaanderen – in wezen ambachtelijke bedrijfjes – in een zeer moeilijk economisch tijdperk lokaal van groot belang geweest. De visverwerkingsbedrijven waren toen immers niet enkel een absolute noodzaak voor de voedselbevoorrading van de bevolking, maar zorgden bovendien ook voor broodnodige werkgelegenheid. Het zijn deze belangrijke argumenten die ook verklaren waarom deze ondernemingen, bij gebrek aan afgebakende industriezones, zonder meer midden in een stadscentrum konden én mochten functioneren. De kwaliteit van het leefmilieu in de buurt van deze bedrijven en de gezondheidsaspecten voor de lokale bevolking waren namelijk vaak ronduit bedenkelijk. De visrokerijen en –drogerijen binnen de stadsmuren hadden veelal een kwalijk ruikend karakter en behoorden bijgevolg tot die reeks van zogenaamde ‘hinderlijke bedrijven’. Hun aanwezigheid werd door buurtbewoners veelal niet in dank afgenomen en één en ander bracht in verschillende volksbuurten heel wat animo en geruzie teweeg. Bovendien kregen ook de arbeiders van deze bedrijfjes het zwaar te verduren. In een periode waarbij sociale voorzieningen en reglementeringen praktisch totaal ontbraken, waren de schrijnende toestanden legio. Dat manifesteerde zich in bijna mensonwaardige werkomstandigheden: lange werktijden en een kille, natte en ongezonde werkvloer in de winterperiode. Het was enkel omwille van de armoedige toestanden die toen heersten in de dichtbevolkte stedelijke gemeenschappen, dat deze activiteiten toegestaan en uitgevoerd werden. Het was voor vele burgers immers het enige financiële lichtpunt in een donkere periode, vooral in de jaren tussen 1880 en 1930.



Fig. 3. Het personeel van de haring- en sprotrokerij Ryckman-Callecoen uit De Panne. De reeds gepekeldde sprotjes worden hier bij de kieuwen opgeheven en door het keeltje op fijne wilgentwijgjes van een halve meter lengte gestoken. Vervolgens werden deze in een grote schouw gerookt, boven een vuur aangemaakt met zaagsel (Bron: Devent (1989), *De Vlaamse zeevisserij*).

Deze ambachtelijke rokerijen brachten hun gerookte vis onder de vorm van heel wat variëteiten op de markt. Alleen al de haring was bijvoorbeeld, al naargelang de mate van het zouten en roken, verkrijgbaar als maatjesharing (lichtgezouten, gekaakte vette haring), stuurharing (gezouten gekaakte volle haring), spekharing (koudgerookte stuurharing), bakbokking (lichtgerookte verse haring), strobokking (gestoomde verse haring) en kippers (koudgerookte verse haring met opgengesneden rug).

Ambachtelijke rokerijen voor haring en sprout waren bescheiden in omvang, en in hoofdzaak familiebedrijven. Voor de aanvoer werd soms beroep gedaan op een paardenkar en later op een handelaar die eigenaar was van een vrachtwagen. De aangevoerde voorraad te roken vis werd in een gemetselde ronde put gedeponneerd. Afval, bijvoorbeeld de schubben, werd wel eens achter in de tuin in een put begraven. Verder was er een voldoende grote werktafel, een voorraad rekken, spijlen en mandjes voor het verpakken. De vol gestoken spijlen kwamen in de rekken terecht die in de rookschouw werden opgetrokken. De duur van het rookproces was sterk afhankelijk van de luchtvochtigheid, de windrichting en -sterkte en tevens van de temperatuur van de rookhaard. De kunde van de 'meesterroker' was dan ook van primordiaal belang voor het succes van een rokerij. Hij was het immers die de kwaliteit van de haring bepaalde en die de schouw gelijkmatig warm moest houden.

Dossiers 'Commodo et Incommodo'

Vanaf 1880 moest elk 'hinderlijk' bedrijf een officiële toelating bekomen. De procedure startte met de aanvraag, vergezeld van de grondplannen. Een eerste onderzoek werd door de gemeente uitgevoerd bij middel van een rondvraag bij alle bewoners in een straal van 100 meter, het gekende 'Commodo et Incommodo'. Ook het Ministerie kwam er soms aan te pas bij middel van advies vanuit de zogenaamde '*Commision médicale*'. De uiteindelijke besluitvormer was ten slotte de Bestendige Deputatie van de Provincie.

De voorstanders van die visverwerkende bedrijven waren uiteraard de eigenaars zelf, maar in vele gevallen ook de werknemers. De logische tegenstanders waren de buurtbewoners, maar evenzeer de eigenaars van die huizen in de omgeving. De meest herhaalde (en voor de hand liggende) bezwaren betroffen reukhinder ('verpestende stanken'), mogelijk brandgevaar, waardevermindering van de huizen, gevaar voor de volksgezondheid en bezoedeling van het drinkwater. Vaak voorkomende argumenten van de verdediging (= de eigenaars van de visrokerijen) waren dan weer de werkgelegenheid versus broodroof, de rol in de voedselvoorziening, de goede bedoelingen met betrekking tot hygiëne, de goede arbeidsomstandigheden en soms ook de niet correcte laster. Elke partij maakte op soms heel spitsvondige manier haar argumenten bekend aan de bevoegde diensten, de commissaris van Politie, respectievelijk de gouverneur en de Bestendige Deputatie. Ook werd de briefwisseling soms in het Frans, soms in het Nederlands gevoerd. Of dit nuttig of storend was voor de (meestal Frans onkundige) uitbater wordt in het midden gelaten, maar vriendjespolitiek of vetes zullen ook wel een rol gespeeld hebben bij sommige beslissingen.



Fig. 4. Deze foto toont de voormalige aanwezigheid van visverwerkingsbedrijven in het hart van de Brugse binnenstad. De rokerij in kwestie lag rechts van de Peerdebrug, in het hoekpand van de Peerdenstraat, en werd in 1847 opgericht door Franciscus De Craene (rokerij Van den Abeele). De twee grote rookschouwen zijn zichtbaar rechts van de mast van het binnenschip en van de Brugse Halletoren (Bron: Stadsarchief Brugge).

De nijverheden in Brugge

Omstreeks 1900 was Brugge hét centrum van de visverwerkingsindustrie. In deze periode waren tientallen visverwerkende bedrijven actief in het stadsbeeld, die vaak geen welriekend karakter hadden. Die visrokerijen waren toen echter een absolute noodzaak en zorgden voor werkgelegenheid tijdens een zeer donkere periode in de Brugse geschiedenis ('Bruges la morte'). Een kwart van de bevolking was analfabeet, er was een grote werkloosheid en vele mensen waren afhankelijk van 'den Disch', het toenmalige OCMW. De talrijke kleinschalige vestigingen voor het roken en/of drogen van vis die aanwezig waren in zowat alle volksbuurten van de Brugse binnenstad, speelden dan ook een belangrijke sociaal-economische rol. In de loop van de eerste decennia van de 20^{ste} eeuw verdwenen deze kleinschalige rokerijen één na één, om zich uiteindelijk te gaan concentreren in middelgrote bedrijven.



Fig. 5. Koer van een Brugse haringrokerij in 1889. Werkgever Karel Baes-Dyspersyn, gezeten op een harington, wordt omringd door zijn werklieden (Bron: Van den Abeele (1969), Emiel Van den Abeele, een vechter).

De nijverheden in Oostende

In het centrum van Oostende waren na 1875 eveneens tal van kleinschalige visverwerkende bedrijven actief. Om maar enkele te noemen: Francis Dehaese opende in 1889 (en wellicht al vroeger) een rokerij in de Nieuwstraat, en werd al gauw vergezeld door Aloïs Debyser (Dwarsstraat - 1895), Eugène Rau (Ooststraat - 1902), Jean Wellecomme (Torhoutsesteenweg - 1914), Basile Demaker (Avisostraat - 1914), Arthur Devos (Liefkemoresstraat - 1923), Victor Storme (Nieuwlandstraat - 1924) en Oscar Rau (Frère Orbanstraat - 1929). Het is vooral na de eeuwwisseling dat hier nieuwe bedrijven opgestart werden (zie figuur 2). Ook in Oostende verdwenen deze talrijke kleinschalige bedrijven uiteindelijk om plaats te maken voor middelgrote bedrijven zoals dat van Joseph Boels uit Adinkerke. Joseph huwde Hélène Derudder, dochter van een belangrijke Oostendse visgroothandelfamilie, en samen begonnen zij in 1924 de haring- en sprotrokerij 'La Couronne' op de wijk Conterdam te Oostende. Op zeer korte tijd werd 'La Couronne' één van de belangrijkste rokerijen van de kuststreek. Na de Tweede Wereldoorlog deed zoon Roger zijn intrede in het bedrijf en later volgden ook de twee kleinzonen. In 1989 werd het bedrijf uiteindelijk verkocht.

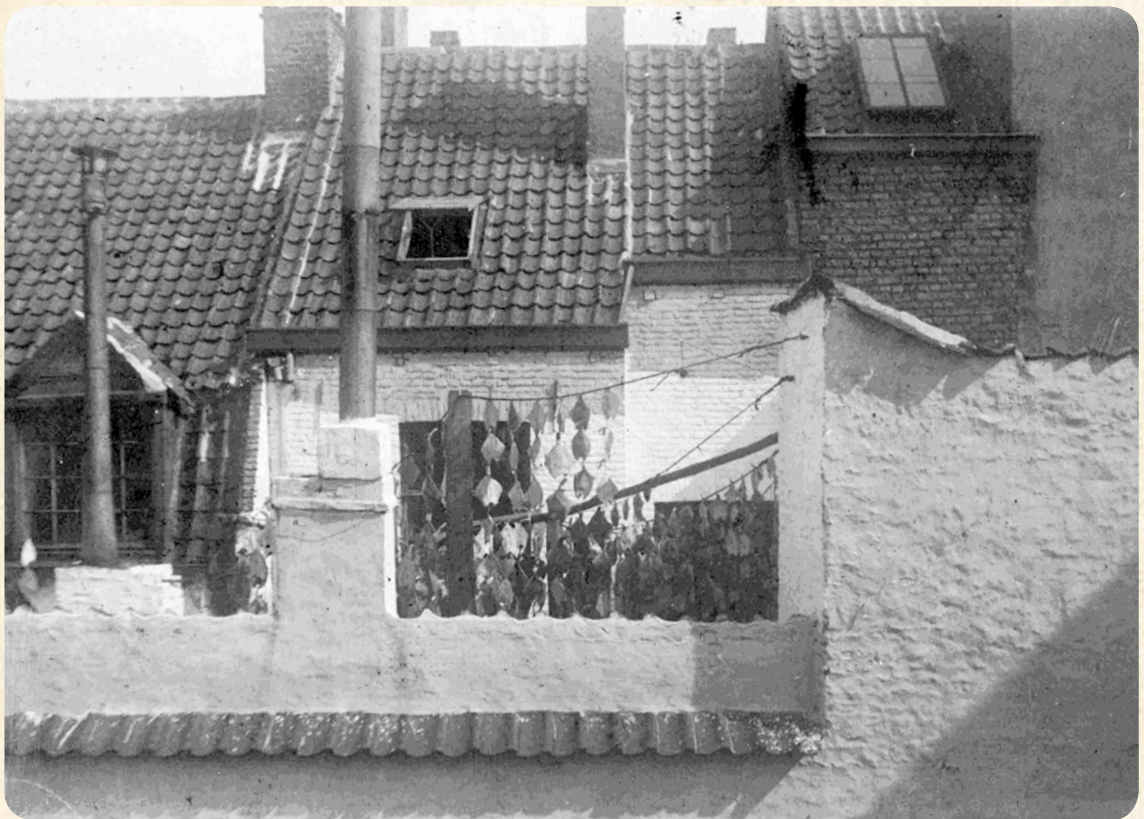


Fig. 6. Deze foto illustreert de kleinschaligheid van vele visverwerkende bedrijven rond de eeuwwisseling. In dit geval gaat het om de visdrogerij van Aloïs Debyser, die sinds 1895 actief was in de Dwarsstraat 6 te Oostende (Bron: Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

De nijverheden aan de Westkust

De Westhoek was evenmin onbelangrijk als centrum van ambachtelijke visverwerkingsbedrijven. In Nieuwpoort waren onder andere Frans Vercouillie (1912 of vroeger), Henri Carbonez (1924) en Engel Huysseune (1928) belangrijke spelers. De problemen met het gebuurte waren hier blijkbaar minder erg dan in Brugge en Oostende. De geringe bevolkingsgraad, de relatieve armoede en de intense contacten met het zeeleven waren daar waarschijnlijk niet vreemd aan.

Het gradueel verdwijnen van de visserijactiviteit uit De Panne na WOI, weerhield haar inwoners niet om in het interbellum toch nog haringrokerijen op te richten. De weduwe van Henri Huysseune startte in 1924 een visdrogerij en -rokerij die met een elektromotor werd aangedreven. Een jaar later gingen Karel Lambrecht in de Veurnestraat, Karel Vercouter in de Zeelaan en Justin Demolder in de Veurnsesteenweg ook van start met visrokerijen. Ook in het omliggende waren rokerijen actief: Achiel Vanhauter (1904) en Romain Boels (1907) waren beide bedrijvig in Adinkerke (De Clerck, 2012, zie tabel I).



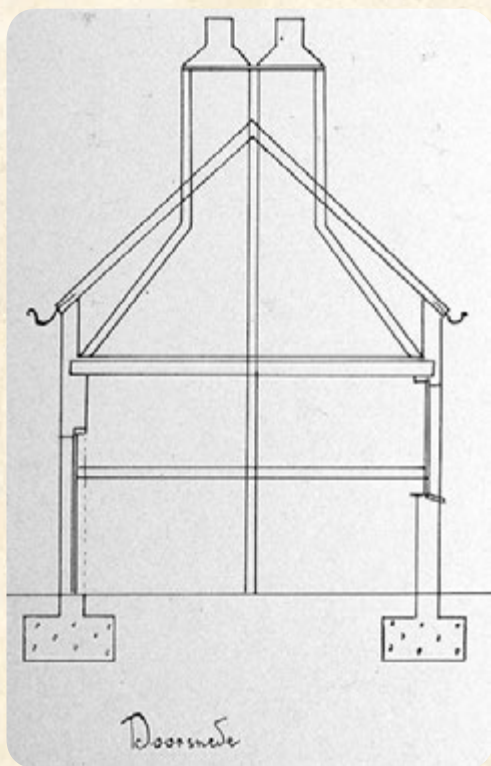
Fig. 7. Binnenzicht van de rookzaal in de onderneming van Henri Carbonez in Nieuwpoort (Bron: Collectie NAVIGO, familie Carbonez).

DE INDUSTRIALISATIE

Met de opkomst van visconserven (1896) en van ijs als bewaarmiddel op het einde van de 19^{de} eeuw (1874), trad de industrialisering van de visverwerkende nijverheid stelselmatig en definitief in. Systematisch zouden de vrij populaire kleine ambachtelijke rokerijen de duimen moeten leggen voor de industriële visfabrieken die onder meer in Nieuwpoort, Oostende, Aalst, Berchem, Borgerhout, Mechelen, Roeselare, Brussel en – niet in het minst – Brugge ontstonden. Bovendien verloren het pekelen, roken en drogen aan belang door de opkomst van de visserij ‘ten verse’ ten koste van de visserij ‘ten zoute’. De constante aanvoer van verse vis zorgde er dan ook voor dat de industriële visverwerkende bedrijven zich deels heroriënteerden door voortaan een brede waaier aan visbereidingen te ontwikkelen.

EEN GETUIGENIS

Justin Demolder kreeg in het voorjaar van 1925 de toelating van de Bestendige Deputatie om een visrokerij op te richten in de Veurnestraat in De Panne. André Verbanck vertelt over het werk dat hij uitvoerde in deze rokerij:



“Het seizoen van de haringen liep toen van begin oktober tot halfweg november. Nadien was er, tot het einde van het jaar, het seizoen van de ‘schardings’ (sprot). Het bedrijf van Demolder was klein, ambachtelijk zoals men nu zegt, net zoals de meeste rokerijen van De Panne. ‘Industriële’ rokerijen zoals in Nieuwpoort heeft men hier in De Panne niet gekend. Er waren bij Sting Demolder zeven kinderen: drie zonen en vier dochters. Twee dochters hielpen mee: Rose, de oudste, en Yvonne. Hun moeder ‘Manse’ hielp ook wel eens mee, als er erg veel haring was. Verder waren er Agnes Beschuyt, Georgette Madou en ikzelf. Wij waren dus met slechts zes à zeven mensen.

De haring werd aangevoerd met de camion van koolmarchand Marcel Depla. Marcel ‘Pla’ zoals wij hier in De Panne zeggen. Die haalde de haring in Nieuwpoort en/of in Oostende. Marcel Pla kipte de lading haring zomaar in de garage van Demolder. Ik moest ze daar opscheppen en in de gemetste citerneput gieten, om ze te kuisen.

Fig. 8. Doorsnede van het rookhuis van de visrokerij Demolder in De Panne, dat voorzien was van twee schouwen (Bron: Collectie NAVIGO).

Wassen, draaien en keren, spoelen: opdat het bloed en de 'palen' (schilfers, schubben) zouden verdwijnen. In een diepe put achteraan in de tuin werden die 'palen' ondergedolven. Het zou mij niet verwonderen moest men van die 'palen' terugvinden, want dat goedje verteert niet gemakkelijk.

De haringen werden na het wassen in de wind gedroogd. Soms, maar dit gebeurde niet zo dikwijls, als het winddrogen al te traag gebeurde, werd de haring in de schouw gelegd, op de roosters, met daaronder een klein vuurtje, opdat ze niet zouden 'schoeperen'. Maar het bleef dus meestal bij winddrogen. Als de voorraad verse haringen onvoldoende was, bijvoorbeeld wanneer de aanvoer stokte als gevolg van storm op zee, werden wel eens haringen in vaten aangevoerd. Maar die haringen waren ingezouten. Die moesten dus eerst in vers water, uren en uren lang, worden ontzouten.

Terwijl ik de haring aan het wassen was, stond er naast mij een 'seule' om de platvis die tussen de haring lag, en die ik uithaalde, op te vangen. Zo hadden wij, volgens een beurtrol, nog een 'poosje' vis om mee naar huis te nemen. Bij het wassen droeg ik een witte 'bache' voor mij. Ik had ook een paar botten aan. Ik werd betaald per uur. Elke week was er uitbetaling! De vrouwen staken de haringen op de stokken, zo'n 24 of 25 haringen per stokje. Er werd gerookt met populierenhout, geen eik, want eik geeft een geur af. Het was Henri Demolder die de eigenlijke 'roker' was. Haring roken is een specialiteit. Het was de roker die de kwaliteit van de haring hielp bepalen. Ook op zondag werd door Demolder gerookt, al waren wij, personeelsleden, meestal vrij op zondag. Hij kon toch het vuur niet stilleggen, hé, want de schouw moest gelijkmatig warm gehouden worden.

In de maand januari werd alles gereinigd en gekuist: het roet uit de schouw 'gestoken', de manden gewassen en netjes opgestapeld. Het 'steken' van de haring en van de 'schardings' gebeurde aan een lange tafel. Wij hadden dikwijls leute tijdens het werk met die vrouwmensen bij ons. Het was er aangenaam werken. Natuurlijk aten we soms zelf een haringsje. Wij namen een pas gerookte haring, draaiden die in 'butter-papier', legden hem in het vuur met een beetje zaagmeel er op. Je kon er nadien het vel zo van aftrekken en alle kleine graatjes bleven aan de grote graat zitten. Het water komt mij nog in de mond als ik er aan denk. Dàt smaakte! En omdat het haringseizoen was aten wij thuis natuurlijk ook soms haring. Moeder legde die op de 'buzestove' samen met 'patatten-met-de-pele'. En dan een beetje boter, maar vooral smout, tussen de gebarsten patatten, zeg man, je kon er bijna niet van afblijven, zo lekker was dat!"

REFERENTIES

De Clerck, R. 2012. De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930: Commodo et incommodo: Gemak en (of) ongemak. De Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum van Oostduinkerke, Oostduinkerke. 76 p.



Bron: Helen Miles – Lod-mozajiek.

VERS OF BEWERKT? ARCHEOLOGISCH ONDERZOEK NAAR DE BEWAARVORMEN VAN VIS

Anton Ervynck¹ en Wim Van Neer²



Anton Ervynck

¹ **Agentschap Onroerend Erfgoed**

Koning Albert II-laan 19 bus 5, 1210 Brussel
E-mail: anton.ervynck@rwo.vlaanderen.be

² **Koninklijk Belgisch Instituut voor
Natuurwetenschappen**

Vautierstraat 29, 1000 Brussel &

**Laboratorium voor Biodiversiteit en Evolutionaire
Genomica**

Ch. Debériotstraat 32, 3000 Leuven
E-mail: wvanneer@naturalsciences.be

BEWAARDE VIS?

In tijden zonder diepvries of conserven stelde de vangst van vis een probleem. Dit voedingsproduct bederft immers snel en er dienden dus manieren bedacht om vis een tijd te bewaren. Historisch is er hierover een vrij goede documentatie (zie bv. Cutting, 1955), maar voor wie verder in de tijd gaat, reikt enkel het 'oudheidkundig bodemonderzoek' informatie aan. De vraag rijst daarbij in welke mate de archeologische resten van verse of bewerkte vis van elkaar te onderscheiden zijn, en indien mogelijk, wat dit leert over visbewerking door de eeuwen heen. Bovendien blijkt het nuttig archeologische en historische gegevens aan elkaar te toetsen. Maar zoals steeds, begint het verhaal in ...

DE PREHISTORIE

Zonder twijfel hebben mensen in de lange tijd voor er teksten verschenen, ontdekt dat vis door te roken een tijd kon bewaard blijven. Die ontdekking gebeurde wellicht per toeval, toen men zag dat een vis die te lang in de walm van het kampvuur hing een steviger structuur en andere kleur kreeg, zonder daarom minder eetbaar te worden. Bovendien bleek het gerookte product lang te bewaren. Het drogen van vis, een alternatief voor het versheidsprobleem, moet vooral langs de kust toegepast zijn, bij zonnig weer en een frisse, zilte bries. Dat zout bij het droogproces kon helpen, was een voor de hand liggende ontdekking. Al vlug bleek dat vissen ook zonder drogen in hun geheel gezouten of gepekeld konden worden, en zo voor latere consumptie bewaard blijven.

Over niets van dit alles is in onze archeologie echter bewijsmateriaal teruggevonden. Het probleem is dat prehistorische vindplaatsen met visresten bij ons schaars zijn, en dat ze, zelfs als ze meer zouden voorkomen, nauwelijks bewijsmateriaal aandragen. Om het bewerken van vis aan te tonen, moeten de vroegere mensen immers een handeling uitgevoerd hebben, die archeologisch sporen nalaat. In regel vind je bij opgravingen van vis alleen botmateriaal terug en als daarop geen specifieke snij- of haksporen voorkomen, die naar iets anders dan gewone consumptie verwijzen, blijven gevolgtrekkingen over bewerking uit den boze. Een ander mogelijk archeologisch bewijs voor visverwerking toont zich wanneer van een soort enkel een strenge selectie van skeletelementen wordt gevonden, zoals de botjes uit kop of staart. Dan kan het zijn dat op die plek het afval van visbewerking ligt. Net andersom, wanneer kop en staart systematisch ontbreken, kan de interpretatie stellen dat ergens vis is gegeten, die in een bewerkte vorm is aangevoerd. In zulke gevallen is er tussen productie- en consumptieplaats een verschil in de samenstelling van het botmateriaal van de vissoort in kwestie en kan de menselijke ingreep aan de hand daarvan afgelezen worden. Voor de prehistorie ligt deze redenering echter moeilijk. De plekken waar vis bewerkt werd, zijn immers grotendeels dezelfde als de plaatsen waar men die consumeerde. Tot in de ijzertijd, vóór de Romeinen onze gewesten veroverden, kwam langeafstandshandel in vis inderdaad niet voor. Meer nog, er werd in die tijd in het binnenland bijzonder weinig vis gegeten (Dobney en Ervynck, 2007).

DE ROMEINSE KEUKEN

De Romeinen zijn er na de verovering van ons deel van de wereld niet in geslaagd bij de lokale bevolking de heersende desinteresse in vis om te draaien. Dat stelde problemen want de Zuid-Europese bezetter kende een culinaire cultuur waarin producten uit de zee, en uit het zoete water, een prominente rol speelden, iets wat ze graag zo wilden houden. Omdat er in Noordwest-Europa geen handel in vis was, en die infrastructuur ook niet snel kon worden uitgebouwd, voerden de Romeinen producten uit het Mediterrane gebied aan. Het gaat om twee categorieën: vissaus en gezouten vis. Ze zijn niet enkel uit historische bron gekend maar kunnen ook archeologisch opgespoord worden (Van Neer *et al.*, 2010).

Vissaus duikt in de antieke teksten op onder verschillende namen, waarvan *garum*, *liquamen*, *muria* of *allec* de bekendste zijn (Curtis, 1991). Het gaat doorgaans om een vloeistof of pasta gebruikt om gerechten een pittige smaak te geven. De saus werd in het zuiden gemaakt door vette visjes in een container in hun geheel te bedekken met zout en kruiden, waarna onder invloed van de warmte van de zon een fermentatieproces op gang kwam, aangedreven door de enzymen uit de ingewanden van de vissen. Eens die helemaal uit elkaar gevallen waren, kon bovenaan een heldere vloeistof, de eerstekeus vissaus, worden gerecupereerd nadat zich onderin de container een brij afzette waarvan ook visbotjes en schubben deel uitmaakten. Vocht met resten van dit bezinksel vormde een tweedekeus vissaus. De keuken uit het Verre Oosten gebruikt een soortgelijk product, in Thailand gekend als *nam pla*, in Vietnam als *nuoc mam*. De Mediterrane vissaus-traditie wordt nog verder gezet in het dorpje Cetara, niet ver van het oude Pompeii, waar men *colatura* maakt, een saus op basis van ansjovis (Carannante *et al.*, 2011). Langs de zuidoostelijke Mediterrane kust van Frankrijk bestaat nog de traditionele fabricatie van *pissalat*, een zoute vispasta op basis van jonge sardienen (Daveau *et al.*, 2007).

De zuiderse vissaus werd verpakt in amforen en bereikte zo het noorden van Gallië. Fragmenten van die verpakking worden vaak als scherven bij opgravingen teruggevonden. Handig is daarbij dat de Romeinen een andere vorm hanteerden voor amforen die dienden voor visproducten, wijn, of olijfolie. Dat tot de visproducten ook vissaus hoorde, is geweten omdat op sommige opgegraven scherven nog de naam van het vervoerde product vermeld staat. Merkwaardig genoeg vormen de vissausamforen in ons deel van het vroegere imperium het enige bewijs voor de handel in zuiderse saus. Botmateriaal van de vissen waaruit die gemaakt werd, is in de Lage Landen nog niet gevonden, waarschijnlijk omdat het transport over lange afstand enkel rendabel was voor de duurdere, eerstekeus vissaus, waarin geen botjes zaten, en niet voor de mindere producten die wel bezinksel bevatten.

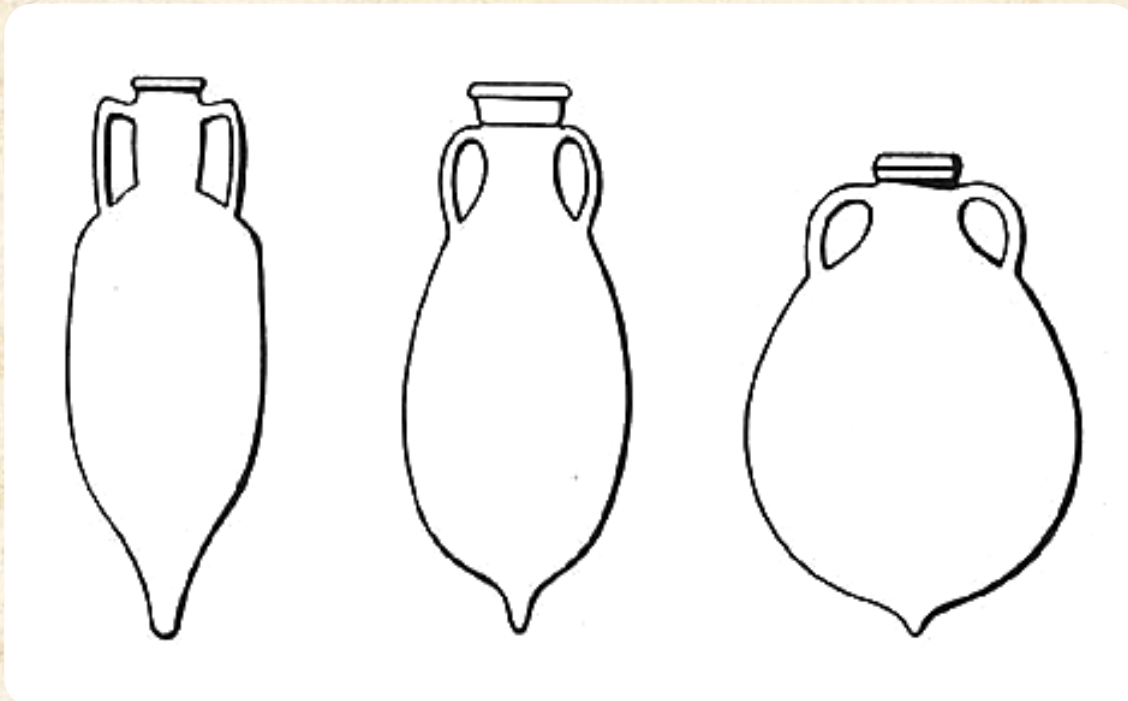


Fig. 1. Amforen voor wijn (l.), visproducten (m.) en olijfolie (r.) (Bron: Dressel (1899), *Corpus Inscriptionum Latinarum*).

Na de 1^{ste} eeuw van onze tijdsrekening verdwijnen de zuiderse vissausamforen uit onze Romeinse vindplaatsen. De handel moet dus stilgevallen zijn. Niet toevallig duiken vanaf de 2^{de} eeuw in binnenlandse vindplaatsen vondstenconcentraties op van kleine botjes van vissen uit de Noordzee. Het lijkt er dus op dat de zuiderse saus vervangen, misschien zelfs verdrongen is door een product gemaakt op basis van kleine haring, sprot, wijting, bot en zandspiering, soorten die maar deels in het Middellandse Zeegebied voorkomen. Dat we van die Noordzee-vissaus wel stoffelijke resten vinden, moet komen omdat ook de tweedekeus saus, met wat droesem erin, naar het binnenland verhandeld werd. Dat was vanwege de korte afstand tussen producent en consument wellicht wel rendabel.

Een tweede product dat vanuit het Middellandse Zeegebied werd aangevoerd was *salsamenta*, een term voor 'gezouten vis'. Het bewijsmateriaal bestaat uit wervels van de Spaanse makreel (*Scomber colias*), een zuidelijke soort die niet langs onze kust voorkomt maar die wel, in kleine aantallen, in onze Romeinse vindplaatsen opduikt. Waarschijnlijk werd de ingezouten vis, in moten, in pekel vervoerd, waarbij een type van visamforen (verschillend van die voor de vissaus) opnieuw als container in aanmerking komt. Deze handel blijft de ganse Romeinse periode duren en wordt in tegenstelling tot de vissaus niet weggeconcentreerd door een lokale variant. Op enkele mogelijke uitzonderingen na.

Schaarse vondsten uit een beperkt aantal Romeinse sites tonen aan dat er sporadisch toch wat Noordzeevis naar het binnenland kwam, en niet in de vorm van vissaus. Het gaat dan om haring en pladijs, die misschien ook in een of andere vorm bewerkt waren. De opgegraven botten tonen dat het grote, volwassen vissen betreft, niet geschikt om voor vissaus te gebruiken. Mogelijk gaat het om gezouten vis of, in het geval van de platvis, misschien om gedroogde exemplaren, alhoewel in de Romeinse site te Liberchies volledige skeletten van (niet geconsumeerde) grote pladijsen mét maaginhoud zijn gevonden, wat de weerslag van een (mislukte) poging tot consumptie van verse vis zou kunnen zijn.



Fig. 2. Resten van vissaus op basis van soorten uit de Noordzee, uit opgravingen te Tongeren (Bron: W. Van Neer).



Fig. 3. Spaanse makreel (*Scomber colias*) (Bron: H. Denis).

DE MIDDELEEUWSE EN LATERE MARKT

In de middeleeuwen stijgt de consumptie van vis (Van Neer en Ervynck, 2007). Met de opkomst van de steden, tegen het eind van het eerste millennium aan, ontstaat zelfs een grote vraag naar zeevis. De stedelingen waren druk begaan met handel en artisanat en stonden niet langer voor hun eigen voedselproductie in. Ze waren dus hoofdzakelijk afhankelijk van producten die van buiten de stad kwamen. Vis vormde daarbij een essentieel voedingsproduct maar diende de stedelijke markt te bereiken in een vorm die een wat langere bewaring toeliet. Vondsten uit Gent tonen aan dat dit in eerste instantie gebeurde aan de hand van de soorten die reeds in de Romeinse tijd, toen nog sporadisch, naar het binnenland gebracht werden. Haring en pladijs waren inderdaad de belangrijkste zeevissen op de vroegstedelijke tafel (Van Neer en Ervynck, in druk). Wellicht zal een deel van de haring gepekeld geweest zijn en een deel van de platvis gedroogd, maar archeologisch valt dat niet te bewijzen.

De gepekeldde haring moest van zijn ingewanden ontdaan zijn en werd voor de rest zonder de kop of in zijn geheel verhandeld (Degryse, 1966). In het laatste geval is het bewaarde product archeologisch niet van verse haring te onderscheiden. Bewaarde haring valt voor de periode vóór de late middeleeuwen dus niet makkelijk op te sporen via opgegraven botmateriaal. Verse, gepekeldde en zelfs gerookte haringen laten inderdaad soms dezelfde vondstcollecties na. Bovendien is nog op geen enkele binnenlandse vindplaats een echte afwezigheid van kopelementen vastgesteld.



Fig. 4. Middeleeuwse houtsnede met een ton vol complete haringen (Bron: Medieval Woodcuts Clipart Collection - 2000 J.L. Matterer, zonder referentie naar het origineel; www.godecooking.com/clipart/fish/clfish16.htm).

Postmiddeleeuwse afbeeldingen tonen aan dat gedroogde pladijs soms zonder kop werd verkocht maar ook in zijn geheel werd verhandeld (zie figuren 2 en 3 in Ervynck en Van Neer, 2011). In elk geval heeft de Vlaamse archeologie nog geen middeleeuws of later vondstenensemble opgeleverd waarin beenderen uit de kop van pladijs beduidend ondervetegenwoordigd zijn tegenover andere delen van het skelet. Wel is in het 15^{de}-eeuwse vissersdorp te Raversijde een kuil opgegraven waarin enkel beenderen uit de kop en de staart van minstens 130 pladijzen zaten, samen met resten uit de maaginhoud van deze vissen (Van Neer en Pieters, 1977). Dit moet het afval zijn van de bewerking van een grote vangst, die dan kop- en staartloos, en wellicht gedroogd en gezouten, naar de binnenlandse markt is verhandeld.

Ook roggen duiken in de middeleeuwse consumptiesites op, en van de stekelrog worden bijvoorbeeld zowel stekels van de staart als van de vleugels gevonden (die verschillend van vorm zijn) (Van Neer en Ervynck, 1993, p. 56). Dat betekent dat de dieren in hun geheel verhandeld werden, waarschijnlijk opnieuw in gedroogde vorm. Dit gebruik is nog populair in de Aziatische visserij.



Fig. 5. Gedroogde roggen op een markt in Zuid-Korea (Bron: Nick Elwood; elwood5566.net/tag/seo-mun-market).

In het latere deel van de middeleeuwen werd gekaakte haring steeds meer populair. Initieel was de handel een monopolie van de Hanze, die de kaakharing bij Scandinavische vissers opkocht en in de Lage Landen weer verkocht. Later mochten ook Vlaamse vissers de techniek gebruiken waardoor het succes van deze bewerkte vis nog toenam. Het kaken is zeker geen innovatie uit de Lage Landen, traditioneel toegeschreven aan Willem Beukelszoon uit Biervliet die de techniek op een dag in 1384 zou bedacht hebben. Het is een oude manier van bewerken uit het noorden, die door onze vissers is overgenomen (Lauwerier en Laarman, 2006), eenmaal het Hanze-monopolie was doorbroken. De bewaringstechniek bestond er uit reeds op zee de kieuwen en een deel van de ingewanden van de haring weg te halen. De alvleesklier liet men zitten want de stoffen in dit orgaan zorgden voor een smaakverrijking van de vis. Na het verwijderen van de kieuwen gingen de vissen op zout en zo aan land. Bij het kaken werden niet alleen weke delen van de haring verwijderd maar sneed men aan één zijde van de vis ook een aantal botjes uit de schoudergordel weg. Wanneer die systematisch ontbreken in het botmateriaal uit een middeleeuws site, is het zeker dat gekaakte en geen verse haring is gegeten. In een 15^{de}-eeuws ensemble van haringbotten uit de abdij van Enname bij Oudenaarde is dergelijk fenomeen vastgesteld (Ervynck en Van Neer, 1992) en ook in een aantal Nederlandse botcollecties komt hetzelfde patroon naar voren (Lauwerier en Laarman, 2006).

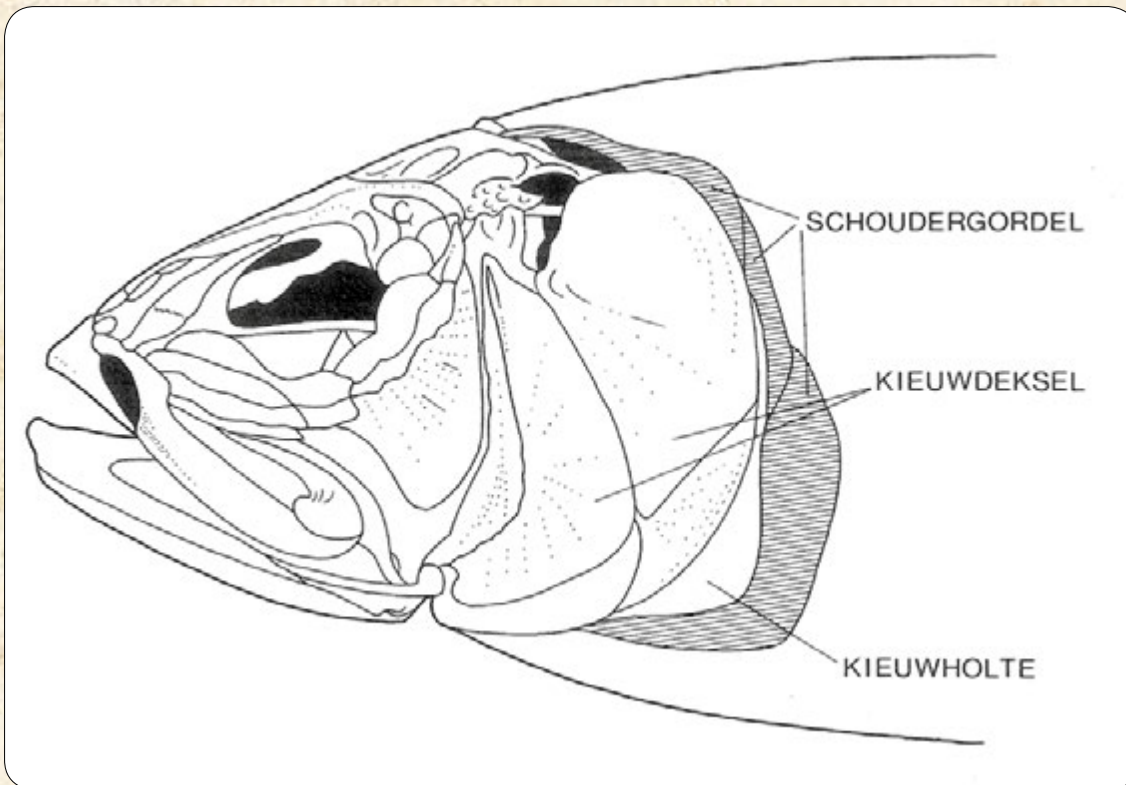


Fig. 6. Kopskelet van een haring met aanduiding van de botjes die ontbreken in het ensemble uit Ename. Deze afwezigheid duidt op de consumptie van kaakharing (Bron: Van Neer en Ervynck (1993), *Archeologie en vis*).

Zonder twijfel de meest iconische soort, als het op bewaring aankomt, is de kabeljauw, een grote en smakvolle vis die in middeleeuwse en latere tijden in velerlei vormen op de markt kwam. Behalve de verse variant is de meest bekende bewaarmethode de *stokvis*, de aan de wind gedroogde kabeljauw die overwegend uit het noorden van Scandinavië, via Bergen, naar zuidelijker streken verstuurd werd. Vanuit de vissersdorpen van Noord-Noorwegen kon een massale vangst van kabeljauw gerealiseerd worden, die in het vroege voorjaar op rekken werd opgehangen om te drogen in een koude zon en zoute wind. Alweer de Hanze had het recht op de handel, die volgens historische bronnen vanaf de late middeleeuwen een echte bloei kende. Stokvis werd en wordt gemaakt door de kop en de ingewanden van de vangst te verwijderen, waarbij de schoudergordel intact en de vis rolrond blijft. De aldus behandelde kabeljauwen worden aan de lucht gedroogd, maar niet gezouten. Eens zo hard als een houten stok, kunnen ze lange tijd bewaard blijven. De consument moet ze voor consumptie laten weken, of op andere manieren trachten zacht te maken, maar eens daarna smaakt de stok als een echte vis. Stokvis is bij ons niet langer populair, maar blijft in zuiderse landen – ook in Afrika – een culinair topproduct. De culinaire namen verwijzen naar de vissoort zelf of naar de bewaarde versie (bijvoorbeeld *stoccafisso* in het Italiaans).



Fig. 7. Een bundel stokvis, klaar voor transport (Bron: © Fiskerierådgivnings Felles Kompetansesetre).

Bij ons is de kabeljauw een vrij late verschijning op de middeleeuwse markt. Pas tegen het eind van de 15^{de} eeuw zijn er vindplaatsen waarin de soort een dominante plaats inneemt (Van Neer en Eryvynck, in druk). De vraag blijft daarbij of de stijging in archeologische kabeljauwbotten door de consumptie van meer verse, voor onze kust gevangen vis komt, of door een groeiende import uit Noord-Europa. Stokvis laat zich archeologisch herkennen doordat in een visbottencollectie de beenderen uit de kop van kabeljauw ontbreken, en omdat er – liefst tegelijk – snij- of haksporen zitten op de resterende botten uit de schoudergordel. De botten uit de wervelkolom zijn er dan meestal nog allemaal vermits bij een stokvis het vissenslijf, behalve kop en ingewanden, zijn oorspronkelijke vorm behoudt. Stokvis wordt bovendien enkel geprepareerd op basis van een fors formaat van kabeljauw (Perdikaris, 1996; 1999), een grootteklasse die nauwelijks voorkwam in onze Noordzee. Vondsten van de botten van dergelijke grote vis kunnen dus op stokvis wijzen.

De visbotten uit Vlaamse opgravingen laten voorlopig niet toe te besluiten dat de stijgende populariteit van kabeljauw voornamelijk door de import van stokvis kwam. De oudste vondsten uit het binnenland komen van wat kleinere vissen, en snijsporen op de schoudergordel zijn er aangetroffen, maar een echte afwezigheid van kopelementen bij de forsere grootteklassen is nergens aangetoond. Er spelen immers een aantal versturende factoren. Allereerst werd er door Vlaamse vissers in de late middeleeuwen ook op grote schaal kabeljauw gevangen in het noorden van de Noordzee, voor de kusten van Noord-Engeland en Schotland, een visgebied toen bij ons bekend als het 'Noordover'. De vangst van deze campagnes werd aan boord van de ingewanden en mogelijk ook van de kop ontdaan en dan gezouten, net zoals bij de latere IJslandvaart. Gezien het vangstgebied ging het wellicht om een iets kleiner formaat dan de stokvis uit het verre noorden. Vanuit archeologisch standpunt stelt zich dus de vraag of de uit het noorden aangevoerde stokvis te onderscheiden is van de gezouten kabeljauw uit de 'Noordoverse' vangst. Het antwoord is problematisch. De aanwezigheid van bewerkingssporen,

of de ondermaatse vertegenwoordiging van bepaalde skeletelementen laat, opgedeeld in grootteklassen, dergelijke conclusies (nog) niet toe. Bovendien komt het bij stokvis niet enkel neer op import. Zo is aangetoond dat in het 15^{de}-eeuwse Raversijde afval werd gedeponeerd van de bewerking van (kleinere) lokaal gevangen kabeljauwen. Twee kuilen bevatten vooral skeletelementen uit de kop, verwijderd na de vangst van dieren in de zuidelijke Noordzee (Ervynck *et al.*, 2013). Of die kabeljauwen langs onze laatmiddeleeuwse kust ook aan de lucht werden gedroogd, is moeilijk te zeggen. Maar in elk geval maakt dit bewaarproduct de interpretatie van kabeljauwresten uit binnenlandse opgravingen nog moeilijker.

Bovendien vermelden de teksten eveneens de handel in 'klipvis', een bewerkte vis die is onthoofd, van ingewanden en het voorste deel van de wervelkolom ontdaan, om daarna volledig opengeplooid, gezouten en wel aan de zeelucht te worden gedroogd. Dergelijke bewaarwijze wordt nu nog voor kabeljauw toegepast op kleinere formaten dan de voor stokvis uitgekozen exemplaren. Maar ook schelvis, een andere kabeljauwachtige, werd op die manier bewerkt.

Omdat stokvis hard als hout is, werd aangeraden er stevig op te hameren vooraleer er culinair mee aan de slag te gaan (Wubs-Mrozewicz, 2009). Dat brak de vezels van het vissenweefsel en liet daarbij sporen na op het nog in de vis aanwezige botmateriaal. Inderdaad blijken de kabeljauwwervels in sommige archeologische collecties danig gehavend, maar dit patroon is moeilijk te kwantificeren en te onderscheiden van schade aangebracht door het verblijf in de bodem, bij de opgraving of door de soms minder zachte aanpak bij het spoelen van zeefstalen. Nochtans is het een interessante piste om bij onderzoek meer aandacht aan te geven.



Fig. 8. De arme keuken, gravure uit 1563 naar een ontwerp van Pieter Bruegel de Oude. Links vooraan gebruikt een man een houten hamer om zijn stokvis malser te maken (Bron: Koninklijke Bibliotheek, Brussel, Wikimedia Commons).

Vernieuwend onderzoek is er in geslaagd in de hiervoor geschetste problematiek wat meer duidelijkheid te brengen. Door het onderzoek van de chemische samenstelling van archeologische kabeljauwbotten bleek het mogelijk de vissen uit de zuidelijke Noordzee te onderscheiden van hun soortgenoten uit de noordelijke oceaan, gevangen en bewerkt langs de kust van Noorwegen (Barrett *et al.*, 2008). Effectief blijkt de in de middeleeuwen geconsumeerde kabeljauw initieel uit de Noordzee te komen terwijl de uit het noorden aangevoerde (stok)vis pas later aan belang wint (Barrett *et al.*, 2011). Helaas is dergelijk onderzoek duur en kan het niet systematisch op alle kabeljauwbotten uit onze opgravingen toegepast worden.

BESLUIT

Archeologisch onderzoek helpt mee het verhaal te reconstrueren, van hoe mensen al van in de prille tijden methoden bedachten om een van de meest bederfelijke voedingsproducten voor langere tijd ter beschikking te houden. Echt volledig wordt dit verhaal echter nooit. Sommige bewaarmethoden zijn immers archeologisch niet op te sporen, terwijl andere moeilijk van elkaar te onderscheiden zijn. Maar toch ontdekt de archeologie dingen die nooit op papier zijn gezet, zoals de Romeinse productie van vissaus langs de Noordzee of de visverwerking aan onze middeleeuwse kust. Het loont dus zeker de moeite verder te investeren in de studie van opgegraven visbotjes.

REFERENTIES

Barrett J., C. Johnstone, J. Harland, W. Van Neer, A. Ervynck, D. Makowiecki, D. Heinrich, A.K. Hufthammer, I. Bødker Enghoff, C. Amundsen, J.S. Christiansen, A.K.G. Jones, A. Locker, S. Hamilton-Dyer, L. Jonsson, L. Løugas, C. Roberts en M. Richards. 2008. Detecting the medieval cod trade: a new method and first results. *Journal of Archaeological Science* 35 (4): 850-861.

Barrett J.H., D. Orton, C. Johnstone, J. Harland, W. Van Neer, A. Ervynck, C. Roberts, A. Locker, C. Amundsen, I. Bødker Enghoff, S. Hamilton-Dyer, D. Heinrich, A.K. Hufthammer, A.K.G. Jones, L. Jonsson, D. Makowiecki, P. Pope, T.C. O'Connell, T. de Roo en M. Richards. 2011. Interpreting the expansion of sea fishing in medieval Europe using stable isotope analysis of archaeological cod bones. *Journal of Archaeological Science* 38 (7): 1516-1524.

Carannante A., C. Giardino en U. Savarese. 2011. In search of garum. The "Colatura d'alici" from the amalfitan coast (Campania, Italy): an heir of the ancient Mediterranean fish sauces. p. 69-79. In: *Proceedings of the 4th Italian Congress of Ethnoarchaeology*, Rome, 17-19 May, 2006 (BAR International Series 2235). Lugli F., A.A. Stoppiello en S. Biagetti (Eds.). Archaeopress, Oxford.

Curtis R.I. 1991. *Garum and salsamenta: production and commerce in materia medica*. Brill Academic Publishers, Leiden.

Cutting C.L. 1955. *Fish saving. A history of fish processing from ancient to modern times*. Leonard Hill, London.

Daveau I., E. Delaval, E. Pellegrino, E. Poignant, P. Sabatier en M. Sternberg. 2007. *Garum & pissalat. De la pêche à la table. Mémoires d'une tradition*. Snoeck, Antibes. 96p.

Degryse R. 1966. De laatmiddeleeuwse haringvisserij. *Bijdragen Geschiedenis Nederlanden* 21: 82-121.

Dobney K. en A. Ervynck. 2007. To fish or not to fish? Evidence for the possible avoidance of fish consumption during the Iron Age around the North Sea, p. 403-418. In: *The Later Iron Age in Britain and beyond*. Haselgrove C. en T. Moore (Eds.). Oxbow Books, Oxford.

Dressel H. 1899. *Corpus Inscriptionum Latinarum*, volume XV. Berlin.

Ervynck A. en W. Van Neer. 1992. De voedselvoorziening in de Sint-Salvatorsabdij te Ename (stad Oudenaarde, prov. Oost-Vlaanderen). I. Beenderen onder een keukenvloer (1450 - 1550 A.D.). *Archeologie in Vlaanderen II*: 419-434.

Ervynck A. en W. Van Neer. 2011. De archeologie van de pladijs, p. 80-89. In: *Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij"* (VLIZ Special Publication 54). Lescrauwaet A.-K., H. Debergh, A. Ervynck, N. Fockedeij, M. Pieters, J. Seys en J. Mees (Eds.). Vlaams Instituut voor de Zee, Oostende. 112p.

Ervynck A., W. Van Neer en A. Lentacker. 2013. Dierenresten uit het middeleeuwse vissersdorp: een synthese. p. 508-525. In: *Het archeologisch onderzoek in Raversijde (Oostende) in de periode 1992-2005* (Relicta Monografieën 8. Archeologie, Monumenten- & Landschapsonderzoek in Vlaanderen). Pieters M. *et al.* (Eds.). Agentschap Onroerend Erfgoed, Brussel. 637p.

Lauwerier R.C.G.M. en F. Laarman. 2006. Hollandse Nieuwe en de mythe van Willem Beukelszoon. *Holland. Historisch Tijdschrift* 38 (3): 150-160.

Perdikaris S. 1996. Scaly heads and tales: detecting commercialisation in early fisheries. *Archaeofauna* 5: 21-33.

Perdikaris S. 1999. From chiefly provisioning to commercial fishery: long-term economic change in Arctic Norway. *World Archaeology* 30 (3): 388-402.

Van Neer W. en A. Ervynck. 1993. Archeologie en vis (Herlevend verleden 1). Instituut voor het Archeologisch Patrimonium, Zellik. 96p.

Van Neer W. en A. Ervynck. 2007. De zoöarcheologische studie van de ontwikkeling van de exploitatie van de zee: een status quaestionis voor Vlaanderen. p. 45-54. In: Veen-Vis-Zout. Landschappelijke dynamiek in de zuidwestelijke delta van de Lage Landen (*Geoarchaeological and Bioarchaeological Studies* 8). de Kraker A.M.J. en G.J. Borger (Eds.). Vrije Universiteit, Amsterdam. 136p.

Van Neer W. en A. Ervynck. in druk. The rise of seafish consumption in inland Flanders, Belgium. p. 159-171. In: Cod and Herring. The Archaeology and History of Medieval Sea Fishing. Barrett J.H. en D.C.Orton (Eds.). Oxbow, Oxford.

Van Neer W., A. Ervynck en P. Monsieur. 2010. Fish bones and amphorae: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region. *Journal of Roman Archaeology* 23 (1): 161-195.

Van Neer W. en M. Pieters. 1997. Evidence for the processing of flatfish at Raversijde, a late medieval coastal site in Belgium. *Anthropozoologica* 25-26: 579-586.

Wubs-Mrozewicz J. 2009. Fish, stock and barrel. Changes in the stockfish trade in northernEurope, c. 1360-1560. p. 187-208. In: Beyond the catch: Fisheries of the North. Sicking L. en D. Abreu-Ferreira (Eds.). Brill, Leiden en Boston.



Bron: Cartes Postales Anciennes (CPArama.com)

INGEBLIKT EN VERPAKT: VISCONSERVEN IN BELGIË EN WEST-EUROPA

Yves Segers



Yves Segers

Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG), KU Leuven

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: yves.segers@icag.kuleuven.be

Visgerechten zijn reeds eeuwenlang een vaste waarde op ons menu. Niet enkel aan de kust, maar ook in het binnenland nam vis al vroeg een belangrijke plaats in binnen de eetcultuur, al was het maar omdat de religieuze kalender heel wat vleesarme dagen voorschreef. Vis bleek op die momenten een bijzonder geschikt alternatief om toch voldoende eiwitten en vetten binnen te krijgen. Het aanbod van voedsel in het algemeen en vis in het bijzonder, was traditioneel sterk seizoensgebonden. Mensen gingen dan ook al snel op zoek naar methoden om een deel van die slechts tijdelijk beschikbare voedingsproducten te bewaren voor periodes van schaarste. In het geval van de visvangst werden in deze context de processen van het pekelen, roken en drogen van vissen ontwikkeld, net als de verwerking van pekeltaan. Hoewel deze conserveringsmethodes na verloop van tijd helemaal op punt stonden, kon niet ontkend worden dat ze een impact hadden op de smaak en de voedingswaarde. Vanaf het begin van de industriële 19^{de} eeuw ging men dan ook, ondersteund door nieuwe technologische inzichten en kennis, op zoek naar andere en betere bewaarprocedures voor voedsel. Het gebruik van ijs als 'vershouder' werd onder andere in deze periode geïntroduceerd, net als conserven en in een later stadium ook het diepvriezen.

DE OPKOMST VAN DE CONSERVEN: APPERT, DURAND EN CO

In 1795 besliste het Directoire, het toenmalige vijfkoppige bestuur van Frankrijk, een prijsvraag uit te schrijven omtrent voedselbewaring. De regering reikte 12.000 frank uit aan iedereen die niet alleen nieuwe en efficiëntere methodes kon uitdenken voor het bewaren van bederfelijke levensmiddelen, maar die er eveneens in slaagde om de authentieke smaak van het voedsel zo goed als mogelijk te bewaren. Ook voor het behoud van de voedingswaarde van de bewuste spijzen werd aandacht gevraagd. Matrozen en scheepslui uit de Marine en de koopvaardij hadden in de praktijk immers al vastgesteld dat hun gezondheidstoestand opvallend beter werd naargelang meer vers voedsel aan boord was. Het was de Franse chef Nicolas Appert die uiteindelijk in 1810, na jaren van experimenteren, met het idee van de conserven op de proppen kwam en zo als winnaar van bovengenoemde prijsvraag werd aangeduid. Appert, in 1749 geboren als de zoon van een herbergier uit Châlons-sur-Marne en autodidact, begon zijn culinaire carrière in het Rijnland, waar hij gedurende de jaren 1770 actief was als *officier de bouche* van het lokale hof. Tot zijn takenpakket behoorde onder andere het door de seizoenen bepaalde voedselaanbod zo goed en lang mogelijk te bewaren. Begin jaren 1780 wisselde Appert het Rijnlandse hof in voor Parijs, waar hij een succesvolle banketbakkerij opende. Ondertussen bleef hij weliswaar experimenteren met nieuwe manieren om voedsel (en dan vooral groenten) te conserveren en te steriliseren. Hij maakte hierbij gebruik van glazen flessen – in eerste instantie champagneflessen, later speciaal vervaardigde bokalen – die hij vulde met allerlei voedsel en vervolgens hermetisch afslot. De flessen werden ten slotte ondergedompeld in een heet waterbad, waarna de inhoud op langere termijn geconserveerd kon worden.

Deze vroege experimenten werden kort na de eeuwwisseling gevolgd door een offensief om tot een meer industriële en – voor die tijd – grootschaligere aanpak te komen. Appert opende in 1804 zijn eerste conservenfabriek in Parijs, maar breidde zijn onderneming al snel uit richting kuststeden als Cherbourg en Le Havre, waar de koopvaardijvloot een belangrijke doelgroep voor zijn producten vormde. De bekroning van zijn werk in 1810 was niet zonder voorwaarden: Appert werd verplicht om zijn innovatie publiek te maken en publiceerde vervolgens *L'art de*



Fig. 1. Begin jaren 1800 lanceerde Nicolas Appert een nieuwe methode om bederfelijke levensmiddelen te bewaren: de conserven. In 1955 verscheen in Frankrijk een postzegel als eerbetoon (Bron: www.retroscoop.com).

conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et vegetables' (1810). Zijn werkwijze werd al snel opgepikt door andere ondernemers en het was de Brit Peter Durand die er in 1810 een patent op verwierf, en op veel grotere schaal zou gaan conserveren. Durand maakte daarbij in tegenstelling tot Appert geen gebruik van glazen bokaalen, maar wel van metalen conservenblikken. Deze keuze voor metaal was een logisch gevolg van de toenmalige pionierspositie van Groot-Brittannië als industriële natie: het land beschikte over een grote expertise op vlak van het produceren van blik en kon dit ook vrij efficiënt laten verlopen. In 1812 verkocht Durand zijn patent alweer aan de Engelse zakenmannen Bryan Donkin en John Hall, die het inblikken van voedsel verder op punt stelden.

De productie van de metalen voedselblikken, in deze periode nog een volledig manueel en dus bijzonder traag werk, bleek echter allesbehalve evident. Gedurende de jaren 1810 en 1820 werden dan ook productiecijfers van slechts zo'n 6 blikken per uur genoteerd, die bovendien lang niet allemaal aan de eisen voldeden. Vooral bij het solderen van de naden konden wel eens problemen optreden, vaak met fatale gevolgen. Het oxiderend metaal van deze slecht geproduceerde blikken lokte immers giftige reacties uit in het bewaarde conservenvoedsel. Het mislukken van de poolexpeditie van de Britse ontdekkingsreiziger John Franklin in 1845-1848 kon zo bijvoorbeeld deels toeschreven worden aan een voedselvergiftiging opgelopen door slecht afgesloten conserven. Naast dit risico op foutjes, waren de blikken in deze beginperiode ook allesbehalve praktisch. Het waren bijzonder grote, balk-vormige containers, die al gauw zo'n 13 à 15 kilogram wogen en die enkel met behulp van een hamer en beitel konden geopend worden. Het was uiteindelijk wachten op het midden van de 19^{de} eeuw vooraleer een aantal nieuwigheden het gebruik van conservenblikken verder optimaliseerden. De blikopener zag in 1858 het levenslicht in de Verenigde Staten, etiketteermachines vonden hun ingang en

het toevoegen van geribbelde zones zorgde voor sterkere conservenblikken. Vanaf de jaren 1870 werd opnieuw een stap gezet richting een meer industriële aanpak, door de introductie van moderne autoclaven. Deze grote vaten konden hermetisch afgesloten worden en konden aanvankelijk tientallen, en later honderden, glazen en metalen conservencontainers tegelijkertijd steriliseren. Tot de belangrijkste afnemers van de conserven behoorden lange tijd vooral de verschillende Europese zeemachten, legers en koopvaardijvloten, maar vanaf de jaren 1880 konden ook de koloniale ontdekkingsreizigers en avonturiers, en de pioniers in de Amerikaanse Mid- en Far West aan het lijstje van consumenten toegevoegd worden.

DE EERSTE SARDINES IN BLIK: BAKERMAT BRETAGNE

Niet lang nadat de groentenconserven hun intrede deden, werd ook geëxperimenteerd met het inblikken van andere voedingsmiddelen. Het verhaal van vis-in-blik startte in het Franse Nantes, waar Joseph Colin in 1824 de eerste sardineconservenfabriek uit de grond stampte. Zijn methodes werden al snel gekopieerd door andere ondernemers, waaronder stadsgenoot Millet die zich eerst in Nantes en later in Le Croisic installeerde. In de volgende jaren zouden steeds meer kleine bedrijfjes met sardineconserven het licht zien in Bretagne, dat al snel uitgroeide tot het centrum van deze industrie. Belangrijk daarbij was de nauwe wisselwerking met de gespecialiseerde lokale vissersvloot. Het was immers niet zelden zo dat eigenaars van de conservenfabrieken ook optraden als reder en dus beschikten over hun eigen vissersschepen. Eenmaal de sardines aan land gebracht waren, kwam de rest van het verwerkingsproces in handen van de vrouwelijke bevolking te liggen. Tijdens topseizoenen werden immers vele vrouwen en jonge meisjes ingeschakeld om het bijzonder arbeidsintensieve procedé van het inblikken van sardines tot een goed einde te brengen. In 1861 kon Nantes zo circa 100.000 à 150.000 blikjes per jaar produceren, met behulp van de 4.000 à 5.000 vrouwen die in deze nijverheid werkzaam waren. Deze werkgelegenheidscijfers waren, zeker voor een rurale regio, niet onbelangrijk. Heel wat arbeidskrachten trokken tijdens de topperiodes dan ook van het platteland richting de kust, waar het merendeel van de conservenfabrieken gelokaliseerd waren. Belangrijke Bretoense visconservencentra in de 19^{de} eeuw waren onder andere Douarnenez, Audierne, Concarneau, Quiberon, Belle-Ile-en-Mer, etc.

De visconservensector in Bretagne kende een snelle ontwikkeling tot aan het einde van de 19^{de} eeuw. Rond 1880 waren reeds zo'n 160 bedrijfjes actief in de regio – met de firma's 'Amieux Frères' en 'Saupiquet' als de belangrijkste voorbeelden – maar het ging hier veelal slechts om kleinschalige familieondernemingen. Van grote industrie was dus nog geen sprake, en de nijverheid bleef in belangrijke mate op handenarbeid steunen. De werkneemsters klopten dan ook lange dagen. Eind 19^{de} eeuw werden in Frankrijk, maar bijvoorbeeld ook in België, zelfs uitzonderingsmaatregelen aangevraagd bij de overheid om nachtwerk toe te laten, iets wat toen in vele West-Europese landen al bij wet verboden was. Het grootste deel van de sardineproductie was bestemd voor de export, en kende vooral afname in leger- en schoolmiddens.



Fig. 2. Bretagne ontpopte zich in de 19^{de} eeuw tot een belangrijk productiecentrum van visconserven.

De vissersvloot leverde op grote schaal sardines, die vooral door vrouwen werden verwerkt in de talrijke kleine bedrijfjes. Collage van foto's, circa 1910 (Bron: Collectie CAG).

De inbedding van visconserven in de bredere eetcultuur bleek echter niet zo evident: vele mensen kenden aanvankelijk een soort 'voedselangst' en stonden zeer wantrouwig tegenover visproducten in blik. De Franse overheid zette rond de eeuwwisseling dan ook sterk in op het serveren van conservenvoedsel in onderwijsinstellingen. Door de jeugd gewoon te laten worden aan eten uit blik, werd het succes ervan uiteindelijk gecementeerd. Daarnaast zou later ook de Eerste Wereldoorlog een belangrijke rol spelen in de aanvaarding van blikvoedsel. In eerste instantie had het gewone volk trouwens ook zeer weinig toegang tot conserven: blikvoedsel was eind 19^{de} eeuw nog bijzonder duur en enkel geschikt voor mensen van betere komaf. Een gewone arbeidster in Bretagne moest in de periode 1880-1900 al zo'n 6 uur werken om één blikje te kunnen kopen. Een eeuw later was dit reeds afgezwakt tot slechts 20 minuten.



Fig. 3. Enkele jonge meisjes maken conservenblikken klaar in een Bretoens bedrijf alvorens de sardines kunnen worden ingelegd, begin 20^{ste} eeuw (Bron: Wikimedia commons).



Het Franse monopolie op de visconserven begon aan het begin van de 20^{ste} eeuw steeds meer onder druk te staan. Het probleem situeerde zich vooral bij de aanvoer van het basisproduct. In de Franse wateren waren namelijk steeds minder sardines aanwezig, en de zoektocht naar deze vissen in verder gelegen gebieden zorgde voor oplopende productiekosten. Bovendien kreeg Frankrijk ook af te rekenen met de opkomende concurrentie vanuit het Middellandse Zeegebied. Spanje en Portugal stortten zich vanaf de eeuwwisseling meer en meer op de conservenmarkt en werden kort daarop ook vergezeld door landen als Marokko en de Verenigde Staten.

Fig. 4. Enkele blikjes sardines geproduceerd in Nantes en Douarnenez. Eerste helft 20^{ste} eeuw (Bron: Collectie CAG).

CONSERVENINDUSTRIE IN BELGIË 1880-1940

België kende een trage start op vlak van de conservennijverheid. Het eerste groentenconserven-bedrijf werd hier pas opgericht in 1886 door Edmond Thumas, de toenmalige directeur van de stedelijke gasfabriek in Leuven. De legende wil dat Thumas inspiratie opdeed tijdens een reis naar Frankrijk, en vervolgens in bijberoep aan de slag ging met conserven in België. Zijn bedrijf 'Marie Thumas', genoemd naar zijn vrouw, zou in de loop der jaren uitgroeien tot een icoon binnen de Belgische voedingsnijverheid. Deze eerste onderneming kende al snel navolging, en eind jaren 1880 ontwikkelde de groentenconservenindustrie zich volop binnen de driehoek Leuven-Mechelen-Heist-op-den-Berg. Niet veel later ging men aan de kust ook van start met de visconserven. Het waren vreemd genoeg twee Nederlandse initiatiefnemers die, respectievelijk in 1896 en 1897, aan de basis lagen van de oprichting van de bedrijven 'Excelsior' in Oostende en 'Carbonez' in Nieuwpoort. Wellicht was deze inmenging vanuit het buitenland geen toeval. In 1895 had de Belgische overheid immers beslist om de invoer van conserven zeer zwaar te belasten om de eigen, toen nog louter groentenconservenindustrie, te beschermen tegen de enorme concurrentie uit het buitenland. De Nederlandse interesse om, samen met lokale ondernemers, ook in België een visconservennijverheid op poten te zetten, stond vermoedelijk niet los van deze maatregel.

De productie van visconserven was in België een winteractiviteit, die hand in hand ging met de visserij op de 'Noorse sardine': de sprot. Grote groepen jonge vrouwen gingen vanaf eind 19^{de} eeuw aan de slag met de verwerking van de vis in de sprotfabrieken, terwijl de mannen het zwaardere werk in de conservenfabrieken voor hun rekening namen. Er werd gewerkt volgens het stukloon-systeem: hoe meer je produceerde, hoe meer je verdiende. Dit verklaart wellicht waarom veel arbeiders toen bereid waren om, net als in Frankrijk het geval was, vele uren te kloppen in slechte werkomstandigheden. Lange werkdagen stonden immers gelijk aan een hoger loon. Om het personeel ook naast de drukke winterperiode in dienst te kunnen houden, combineerden de fabrieken trouwens vaak meerdere activiteiten onder één dak: naast conservenproductie legde men zich dan toe op bijvoorbeeld het roken van de vis of het fabriceren van kisten.

Concreet cijfermateriaal over de vroege jaren van de Belgische visconservenindustrie is schaars. De industrietellingen van de jaren 1910 en 1930 (zie tabel I) – helaas de enige twee jaren waarin de visconserven apart van de overige conservennijverheid werden geregistreerd – zijn daarom bijzonder interessante bronnen om een zicht te krijgen op de evolutie van deze sector. In 1910 bleek West-Vlaanderen het onbetwiste productiecentrum van vis in blik, met de firma's 'Excelsior' en 'Carbonez' die samen zo'n 517 mensen tewerk stelden. In Brabant waren weliswaar ook drie kleine bedrijfjes actief, die echter in totaal slechts aan 49 arbeiders werk boden. Deze prille industrie van voor WOI zou zich twintig jaar later, in volle interbellum-periode, echter al uitgebreid hebben over het hele land. Visconservenbedrijven konden in deze periode teruggevonden worden in Antwerpen, Brabant, Oost-Vlaanderen, Henegouwen en Luik, al bleef de provincie West-Vlaanderen haar positie als koploper behouden. Naast de twee bestaande bedrijven hadden nog zes andere ondernemingen rond Brugge en de kustzone zich op de visconservenmarkt gesmeten, goed voor circa 911 arbeidsplaatsen.



Fig. 5. De afdeling conserven bij de sardinerie 'Carbonez & Cie.', begin 20^{ste} eeuw (Bron: Collectie NAVIGO).

	INDUSTRIETELLINGEN			
	1910		1930	
	Bedrijven	Werknemers	Bedrijven	Werknemers
Antwerpen	0	0	9	68
Brabant	3	49	14	78
West-Vlaanderen	2	517	8	911
Oost-Vlaanderen	0	0	1	93
Henegouwen	0	0	2	6
Luik	0	0	2	8

Tabel I. De visconservenindustrie in België, volgens de industrietellingen van 1910 en 1930 (Bron: Industrietellingen).

Excelsior, Oostende

De allereerste visconservenfabriek in België vestigde zich vanaf 1896 op de kruising van de Leffingestraat en de Koninginnelaan in Oostende. Aan het hoofd van 'Excelsior', in de volksmond ook gekend als de zogenaamde 'sprotfabriek', stond de Nederlandse investeerder Henri Van Bylandt, die oorspronkelijk actief was geweest in Hellevoetsluis. Hij vestigde zich vermoedelijk vanwege het belastingvoordeel in België, en bracht aanvankelijk ook een deel van zijn Nederlandse werkploeg mee naar West-Vlaanderen. Zij moesten de lokale Oostendse bevolking namelijk de stiel van de visconserven aanleren. De firma 'Excelsior' produceerde en verkocht haar producten onder verschillende merknamen, waarvan 'Les Trois Pêcheurs' de belangrijkste was. In de periode voor de Eerste Wereldoorlog kende 'Excelsior' een snelle ontwikkeling, met piekmomenten van wel 700 – opnieuw vooral jonge en vrouwelijke – arbeiders. Tussen november en februari kende het inblikken van de sprot traditioneel het topmoment, maar ook tijdens de rest van het jaar werd het nodige werk voorzien. De visconservenfabriek breidde haar infrastructuur rond de eeuwwisseling immers al snel uit met een drogerij, een oliefabriek, een blik- en later ook een houtatelier. Het bedrijf legde zich zelfs een tijdje toe op het produceren van groentenconserven. 'Excelsior' ging bovendien ook aan de slag met het visafval dat het fabriceren van de conserven met zich meebracht. De koppen en staarten van de sprot werden zo verwerkt tot 'visch-guano', een soort meststof die vooral afname vond bij landbouwers in de regio.



Fig. 6. Reclame voor sardines 'Les trois héros' van de Oostendse firma 'Excelsior' (links) en 'Les trois pacificateurs' van de Nieuwpoortse fabrikant 'Carbonez' (rechts) (Bron: Collectie NAVIGO).

Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd het bedrijf zwaar vernield en deden de gebouwen dienst als paardenstallen van de Duitse bezetter. Nadien moest opnieuw zwaar geïnvesteerd worden, en uiteindelijk kon 'Excelsior' pas in 1920 opnieuw van start gaan. Tegen 1923 waren alweer om en bij de 200 werknemers actief in de fabriek, die in tegenstelling tot de vooroorlogse periode steeds minder vanuit de eigen omgeving afkomstig waren. Meisjes van de kust keken immers in toenemende mate neer op het zware werk in de 'sprotfabriek' en lieten zich vervangen door gegadigden uit het binnenland. Zij namen vanaf dan de taak op zich van het spoelen van de sprotten en ze vervolgens te ontdoen van kop en staart, ze onder te dompelen in een zoutbad en ze licht te grillen, te frituren en in te blikken samen met wat olie. Ten slotte volgde de sterilisatie van de blikken in de autoclaven. De jaarlijkse productie van 'Excelsior' kon in goede jaren soms oplopen tot circa 7 miljoen sprotblikjes. Het bedrijf bleef actief tot eind jaren 1950, maar rond 1960 werden de fabrieksterreinen onteigend en fuseerde 'Excelsior' met 'Ostendia', een belangrijke visconservenfabriek uit Bredene.

Carbonez, Nieuwpoort

Eind 1897 kregen de Nederlandse arts Johannes Lijdius Catharinus Pompe van Meerdervoort en de Vlaamse industrieel Henri 'Petje' Carbonez de toestemming om een visrokerij op te richten in Nieuwpoort, langs het kanaal naar Veurne. In een later stadium (ca. 1908) werd hieraan ook een visconservenfabriek toegevoegd. De firma 'Carbonez' – die al snel volledig in handen van Henri Carbonez kwam – deed in haar begindagen beroep op een groep Bretoense stielmannen, die de Vlaamse werknemers de metier moest bijbrengen. Tijdens de hoogdagen van het sprotseizoen waren circa 100 tot 140 werknemers actief binnen de Nieuwpoortse conservenfabriek, terwijl de bijhorende blikslagerij een veertigtal personen voorzag van permanente werkgelegenheid tijdens het 'tussenseizoen'. Het finale product werd onder de merknaam 'Les Trois Pacificateurs' op de markt gebracht. Henri Carbonez was trouwens ook actief als reder en had een drietal schepen in zijn bezit. De sardinerie 'Carbonez' kende een bloeiperiode tijdens het interbellum, maar kreeg het na de Tweede Wereldoorlog moeilijker. Rond 1960 ging de firma in vereffening.



Fig. 7. In 1897 startte Henri Carbonez, samen met de Nederlandse arts Johannes Lijdius Catharinus Pompe van Meerdervoort, in Nieuwpoort een visrokerij op, die later zou uitbreiden met een conservenfabriek voor sprot (Bron: Collectie NAVIGO).

EPILOOG

Tijdens de jaren 1950 en 1960 kregen niet enkel 'Excelsior' en 'Carbonez' het moeilijk, maar ook heel wat andere Belgische visconservenbedrijven raakten in de problemen. Dit kon in de eerste plaats toegeschreven worden aan de dalende aanvoer van kwaliteitsprot, maar hing ook nauw samen met de kleinschaligheid van de Belgische ondernemingen. De concurrentie van grote firma's uit het buitenland, en zeker uit het Middellandse Zeegebied, was immers moordend. Deze mediterrane fabrieken konden niet alleen op een veel grotere schaal vis aanvoeren en verwerken, maar konden bovendien ook profiteren van lagere loonkosten. België werd na afloop van de Tweede Wereldoorlog immers, zeker in vergelijking met de buurlanden, een land met hogere wedden. Voeg aan deze situatie nog de opkomst van nieuwe conserveringstechnieken toe – in het geval van de vissector was vooral de doorbraak van het diepvriezen van belang – en het lot van de vele kleine visconservenbedrijven in West-Vlaanderen was helaas snel bezegeld.

REFERENTIES

De Clerck, R. 2012. De West-Vlaamse visverwerkende industrie in de periode 1880-1930: Commodo et incommodo: Gemak en (of) ongemak. De Vrienden van het Nationaal Visserijmuseum van Oostduinkerke, Oostduinkerke. 76 p.

Drouard, A. 2009. "The history of the sardine-canning industry in France in the nineteenth and twentieth centuries", in Segers, Y., Bieleman, J. en Buyst, E. Exploring the food chain. Food production and food processing in Western Europe, 1850-1990. Brepols Publishers, Turnhout. pp. 177-190.

Nielsen, E. en Segers, Y. 2007. Smaken van het land. Groenten en fruit, vroeger en nu. Uitgeverij Davidsfonds, Leuven. 179 p.

Scholliers, P. 1993. Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België. EPO, Berchem.

Van der Hallen, P. 2011. Industrial dynamics in the food industry (1880-1940) in an era of technological transition. Ongepubliceerd proefschrift, KU Leuven. 483 p.

www.retroscoop.com



Bron: Lotus Head – Wikimedia commons

DE BELGISCHE VISVERWERKENDE INDUSTRIE EN VISSERIJSECTOR: (ON)AFHANKELIJK VAN ELKAAR?

Lancelot Blondeel



Lancelot Blondeel

Eenheid Dier – Visserij en Aquatische Productie

Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek,
Ankerstraat 1, 8400 Oostende
E-mail: lancelot.blondeel@ilvo.vlaanderen.be

De Belgische visserijsector en de visverwerkende industrie worden in toenemende mate minder afhankelijk van elkaar. Door technologische ontwikkelingen in de bewaring van visserijproducten en snel en efficiënt transport is de handel in vis geglobaliseerd. Bovendien hebben visserijproducten uit het buitenland voor de Belgische visverwerkende industrie significante voordelen tegenover de lokale aanvoer. Geïmporteerde wildvangst- en aquacultuurproducten zijn het hele jaar door in stabiele hoeveelheden, aan een stabiele prijs en in grote aantallen aanwezig – factoren die voor de belangrijkste afzetmarkt van vis, de supermarkten, zeer aantrekkelijk zijn. Aan deze vereisten kan de lokale visserijsector moeilijk voldoen, waardoor veel van hun aanvoer opgekocht wordt door buitenlandse kopers. Dit creëert een wat vreemde, maar interessante situatie: de lokaal geconsumeerde vis is voor een groot deel geïmporteerd, de lokaal aangelande vis wordt voor een groot deel geëxporteerd.

DE WAARDEKETEN

De visserijproducten die terug te vinden zijn in onze restaurants, detailhandels en supermarkten doorgaan verschillende verwerkingsstappen vooraleer ze als finaal product geconsumeerd kunnen worden. In figuur 1 wordt de waardeketen van visserij- en aquacultuurproducten schematisch weergegeven (Manta Consulting, 2013).

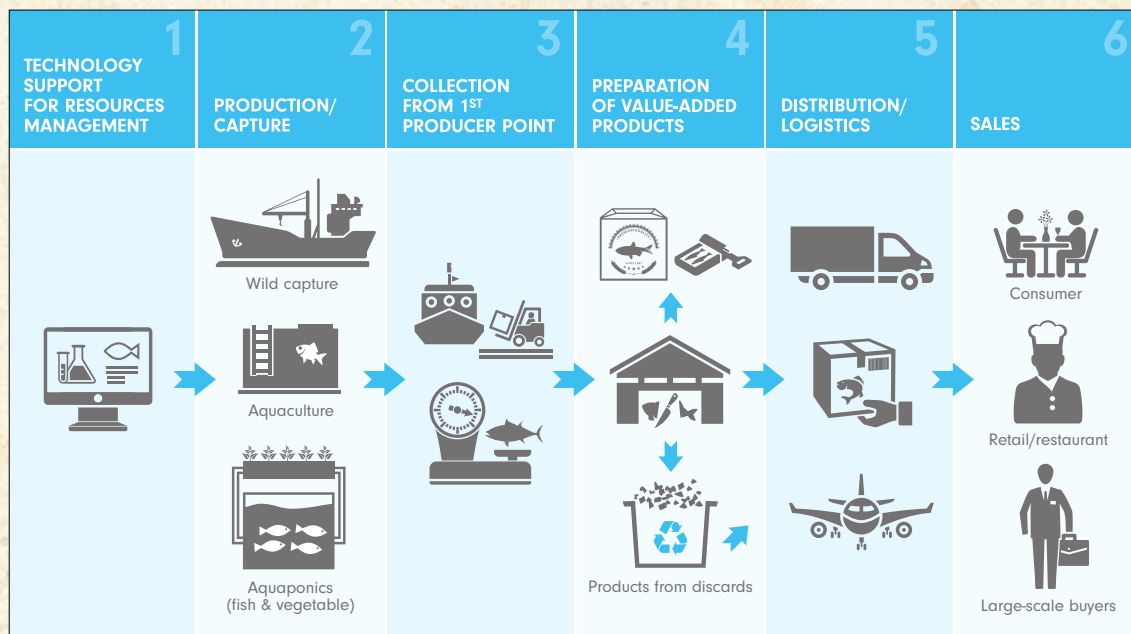


Fig. 1. De productieketen van vis en aquacultuurproducten gecreëerd door Manta Consulting Inc. (2013) voor Fish 2.0 (Bron: Fish 2.0 – Manta Consulting Inc.).

Een verwerker heeft dankzij de globalisering van de handel in visserij- en aquacultuurproducten de keuze uit een brede waaier aan wild gevangen of gekweekte visserijproducten (stap 2). Welke soorten gekozen worden hangt af van de vraag van de klanten van de verwerker. Als een verwerker vis levert aan een supermarkt, zijn soorten nodig waarvan het hele jaar door grote volumes beschikbaar zijn, terwijl een leverancier van detailhandelaars eerder kwalitatief hoogstaande vis vereist en niet afhankelijk is van stabiele volumes. De vereisten van elke klant worden bij de soortkeuze in overweging genomen. Eenmaal deze beslissing genomen is, wordt het ruw product via een veiling of een andere verkoper opgekocht (stap 3). Vervolgens wordt via verschillende processen zoals schoonmaken, versnijden, verwerken, portioneren en verpakken het product verfijnd tot het naar de consument toe verkocht kan worden (Silva, 2011). Hierbij zijn er zeer veel verwerkingsmogelijkheden: van verse filet tot gepaneerd, gerookt, gekookt en ingeblikt product.

DE BELGISCHE VISVERWERKENDE INDUSTRIE ANNO 2015

Anno 2015 zijn er ongeveer 66 Belgische bedrijven waarbij visverwerking tot de hoofdactiviteiten behoort. Het merendeel van deze bedrijven is relatief klein, met 42 bedrijven met minder dan 10 personeelsleden. De activiteiten die zij uitvoeren kunnen in twee overkoepelende types gecategoriseerd worden: de bewerking en de verwerking.

De bewerking

Tot de bewerking behoren bedrijven die enkel de ruwe visserijproducten versnijden tot bruikbare stukken, waarbij het eindproduct vaak een verse filet is. De handelingen die gebeuren zijn beperkt tot de bewerking van de ruwe vis: gutten (ontdoen van ingewanden), ontkoppen, ontschubben, ontvellen en fileren. Filets kunnen vervolgens geportioneerd, verpakt en naar de klanten gedistribueerd worden. Bepaalde bedrijven zijn gespecialiseerd in bewerking, maar vele bedrijven bewerken hun ruw product ter voorbereiding van de volgende stap: de verwerking.

De verwerking

Een verwerker gaat een stap verder dan de bewerker en zal het versneden product verder aanpassen door toevoeging van ingrediënten en, indien nodig, door de temperatuur te wijzigen. Hiertoe behoren een brede waaier aan methodes, maar de meest voorkomende Belgische visverwerkende bedrijven zijn rokerijen, inleggerijen (zure haring) en producenten van bereide maaltijden. Diepvriezen behoort ook tot de verwerking, maar wordt uitgevoerd door enkele grote gespecialiseerde bedrijven.

HET AANBOD

Bij de keuze van de aankoop van visserijproducten zal de verwerker, naast de vraag van zijn klanten, rekening houden met de aankoopprijs, het rendement (hoeveel kilogram ruwe vis voor een kilogram filet), de arbeid gedurende het verwerkingsproces, de kwaliteit, het volume en de stabiliteit in aanvoer en prijs doorheen het jaar. Deze factoren zijn van verschillende doorslaggevende invloed naargelang de vraag van de klant. Om op een rendabele wijze te voldoen aan de vraag van zijn klanten kan de verwerker de keuze maken om lokale of geïmporteerde vis, schelp- en schaaldieren aan te kopen.

Lokaal

Een verwerker die op de Vlaamse visveiling producten tracht te kopen, wordt geconfronteerd met een brede waaier aan soorten. De dominante vangsttechniek, de boomkor, is verantwoordelijk voor deze diversiteit door zijn lage selectiviteit. Hierdoor worden tot meer dan 30 verschillende soorten op de veiling aangeboden met elk hun kwaliteiten en beperkingen. Bovendien kent het aanbod een sterke seizoensale variatie in aanvoer en prijs, draagt de Belgische vis geen duurzaam label en, door het slinken van de visserijsector, is de aanvoer de laatste decennia sterk achteruitgegaan. Desondanks is de Vlaamse visveiling bekend voor soorten als schol, tong, tarbot, griet en rog.

Import

Waar de lokale aanvoer gekenmerkt wordt door een sterke variatie in volume en prijs, zijn veel van de geïmporteerde soorten juist in grote volumes en aan stabiele prijzen het hele jaar door beschikbaar. Hiertoe behoren zowel wildvangstsoorten (kabeljauw) als aquacultuursoorten (zalm, pangasius, scampi en gamba's). Een bijkomend voordeel is dat vele soorten een ecolabel dragen, een factor die in belang toeneemt bij aankoopbeslissingen bij de consument.

De invloed van de vraag

De Belgische consument koopt zijn visserijproducten voor 77 % aan in een supermarkt (Marketingdienst VLAM, 2015). De supermarkten zijn voor de verwerkers een belangrijke afzetmarkt, waardoor de aankoopcriteria van de supermarkten een grote invloed hebben op welke vissoorten de verwerkers aanbieden. Een supermarkt zal enkel visserijproducten aanbieden indien deze soorten het hele jaar door in grote hoeveelheden aan stabiele prijzen beschikbaar zijn, als er voldoende vraag is en – in toenemende mate – als de soorten als duurzaam gecertificeerd zijn. Aan deze vereisten kan de seizoensale Belgische aanvoer moeilijk voldoen, waardoor veel visverwerkers die aan supermarkten leveren gebruik maken van geïmporteerde soorten. Bijgevolg bestaat bijna 50 % van de verse vis die in België geconsumeerd wordt uit zalm en kabeljauw, beide geïmporteerde soorten.

DE NIEUWE VERWERKING

België kende tot enkele decennia geleden een grote pelagische visserij waar soorten als haring, makreel en sprot veelvuldig aangeland werden. Om deze soorten te bewaren werden ze ingelegd (haring) of gerookt (sprot, makreel, haring, enz.). De pelagische visserijsector is sindsdien volledig verdwenen, waardoor de soorten waar de inleggerijen en rokerijen afhankelijk van waren niet meer lokaal aangeland worden. Door de globalisering van de vishandel heeft deze traditionele verwerkende sector echter gebruik kunnen maken van geïmporteerde soorten om de nijverheid in stand te houden.

Producten van deze traditionele verwerkingsmethodes dragen met trots het label van "streekproduct" – zoals vb. West-Vlaamse gerookte sprot, Vlaamse opgelegde zure haring, Vlaamse gerookte heilbot ... – maar de hiervoor gebruikte vis wordt niet door lokale vissers aangeland. Door het brede aanbod aan buitenlandse soorten is bovendien een specialisatie opgetreden richting soorten die oorspronkelijk niet aangeland werden in België. Bijna 60 % van de Belgische rokerijen die deelgenomen hebben aan een enquête in het kader van het VERWERKVIS-project, geven aan dat ze gespecialiseerd zijn in het roken van zalm (figuur 2).



Fig. 2. De marktpenetratie van soorten in gespecialiseerde rokerijen in België (in kader van VERWERKVIS-onderzoek)
(Bron: onderzoek VERWERKVIS).

HET GEBRUIK VAN LOKALE AANVOER

Wanneer in het kader van het VERWERKVIS-project gevraagd werd aan de Belgische visverwerkers of zij afhankelijk zijn van de Belgische aanvoer, werd negatief geantwoord. Zich enkel toespitsen op lokale aanvoer wordt beschouwd als financiële zelfmoord en ieder Belgisch visverwerkend bedrijf biedt in zekere mate geïmporteerde producten aan. Dit heeft een negatief gevolg voor de gespecialiseerde bewerkende bedrijven. Geïmporteerde producten zijn voor het grootste deel reeds bewerkt voor verzending, aangezien het vervoeren van afval dat op een later tijdstip weggesneden wordt (kop, vel) de kosten verhoogt. Bijgevolg is er minder nood aan lokale bewerkers. Deze pasten zich aan door aan doorverkoop te doen van deze reeds bewerkte producten.

Door de toenemende afhankelijkheid van import wordt een groot deel van de Belgische aanvoer niet meer door lokale kopers opgekocht. De Vlaamse visveiling geeft aan dat 48 % van de aanvoer door lokale handelaren opgekocht wordt, de overige 52 % wordt geëxporteerd, hoofdzakelijk naar Nederland. De zelfvoorzieningsgraad in België (data 2008) bedraagt terwijl slechts 14,6 % (Snijder *et al.*, 2015).

CONCLUSIE

Technologische ontwikkelingen hebben de bewaring en transport van vis zodanig geoptimaliseerd dat de visserij- en aquacultuurproducten over de hele wereld verhandeld kunnen worden. Traditionele verwerkingsbedrijven evolueren mee met nieuwe trends, waardoor vaak de keuze gemaakt wordt voor betere producten uit het buitenland of voor producten die beter kunnen voldoen aan de lokale vraag. Bij dit laatste heeft de opkomst van de supermarkten als belangrijkste verkoopkanaal voor verse vis een grote invloed op de soorten die de lokale verwerking selecteert, met een voorkeur voor stabiele geïmporteerde soorten. Hierdoor is de lokale visverwerkende industrie voor een groot deel onafhankelijk geworden van de lokale aanvoer, terwijl een groot deel van deze aanvoer wordt geëxporteerd.

REFERENTIES

De Silva, D. A. M. 2011. Value chain of Fish and Fishery products: Origin , Functions and Application in Developed and Developing country markets, 62 pp.

Manta Consulting. 2013. Seafood Supply Chain Graphic. Retrieved December 10, 2015, from www.fish20.org/resources/investor-resources.

Marketingdienst VLAM. 2015. Visconsumptie 2014 (Vol. v) www.vlam.be/public/uploads/files/feiten_en_cijfers/vis/visconsumptie_2014_AB.pdf.

Snijder, N. De, Brouckaert, E., Hansen, K., Heyman, J., Polet, H., & Februari, M. W. 2015. Vistraject.



Bron: Archief Raoul Halewycx

EEN BLIK OP DE BELGISCHE OESTERKWEEK: HET VERHAAL VAN DE 'OSTENDAISES'

Ruth Pirlet



Ruth Pirlet

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende

E-mail: ruth.pirlet@vliz.be

DE HISTORIEK VAN DE 'OSTENDAISES' IN VOGELVLUCHT

Nadat ze eerder al het Belgische publiek konden charmeren, slaagden de Oostendse oesters – de zogenaamde 'Ostendaises' of 'Royales d'Ostende' – er tijdens de tweede helft van de 19^{de} eeuw in om zowat heel Europa te veroveren. De aan de Vlaamse kust grootgebrachte platte oesters (*Ostrea edulis*) vestigden in deze periode immers definitief hun naam als exclusieve delicatessen en kregen al snel een vaste plaats op de menukaarten van de Europese beau monde. De Belgische oesterindustrie kende een eeuw vroeger evenwel nog een zeer bescheiden begin, toen de Gentse handelaars en broers Jan en Pieter De Loose in 1765 het allereerste vaderlandse oesterpark 'Clays & Cie' oprichtten in de Sint-Catharinapolder nabij Oostende. Nog voor er sprake was van een binnenlandse oesterproductie, waren de schelpdieren tijdens de 18^{de} eeuw trouwens al geliefde producten in de Zuidelijke Nederlanden. Franse, Engelse en vooral Zeeuwse exemplaren vonden vlot de weg naar onze contreien en naar de mond van de Vlamingen. Het duurde dan ook niet lang voor de gebroeders De Loose het winstpotentieel van een inheemse oesterkweek inzagen en zo het startschot gaven voor de Vlaamse oesterindustrie. De pioniersonderneming van 'Clays & Cie' zou 15 jaar lang een monopolie behouden op de oesterkweek aan de Vlaamse kust, maar vanaf 1780 werd beslist om deze industrie aan iedereen open te stellen. Algauw daagden dan ook enkele nieuwe oesterondernemers op aan onze kust. Niet enkel in Oostende, maar ook in Nieuwpoort werden zo aan het einde van de 18^{de} eeuw verschillende pogingen ondernomen om deze nijverheid uit te breiden (Desmedt, 1951; Parmentier, 2015; Pirlet *et al.*, 2015).

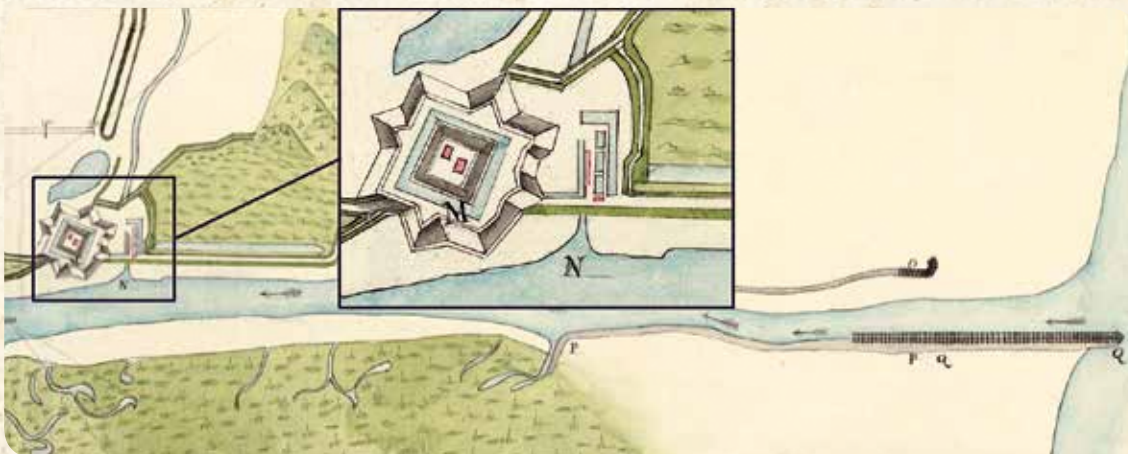


Fig. 1. Naast de oesterparken in Oostende, opende in de loop van de jaren 1780 ook in Nieuwpoort een kwekerij deuren. Het park (N) was gelegen op een deel schorreland bij de havengeul van Nieuwpoort, naast het fort de Viervoet (M) (Bron oorspronkelijke kaart: Gallica-collectie, Bibliothèque nationale de France).

De jaren onder Frans en Nederlands gezag (ca. 1794-1830) bleken echter een moeilijke periode voor de binnenlandse oesterkweek, en pas na de Belgische onafhankelijkheid in 1830 kreeg de nijverheid echt kans om te groeien. De aanleg van een uitgebreid spoorwegnetwerk in de jonge natie was cruciaal voor de bloei van de Vlaamse oesterkweek: niet alleen zorgde dit voor een snellere aanvoer van verse vis en oesters naar het binnen- en buitenland, maar het ontsloot de kustregio ook voor bezoekers. Deze nieuwe afzetmogelijkheden van de 'Ostendaise' zorgden voor een snelle toename van het aantal kwekerijen in de badstad. Een eerste gestage stijging was merkbaar na de constructie van het treintraject Brussel-Oostende in 1838, maar het was uiteindelijk de opening van de verbinding tussen Oostende en Torhout in 1868 die de werkelijke doorbraak van de Vlaamse oesterindustrie mogelijk maakte. Reizigers uit het zuiden van West-Vlaanderen, maar ook uit Noord-Frankrijk en Parijs konden nu in enkele uren Oostende bereiken. Het elitaire kusttoerisme in België begon zo aan zijn gouden jaren, en hand in hand hiermee beleefde ook de Vlaamse oesterindustrie haar glorieperiode. Tijdens deze zogenaamde 'belle époque' (ca. 1860-1914) waren in Oostende alleen al zo'n twintigtal oesterfirma's actief. Deze evolueerden van puur industriële ondernemingen naar populaire toeristische attracties, waar de gasten na een rondleiding plaats konden nemen in het bijhorende restaurant om het zilte lekkers te proeven. Algauw werden jaarlijks bovendien miljoenen 'Ostendaises' – een term die vanaf de jaren 1860 trouwens ook de weekdieren uit kwekerijen in Nieuwpoort en Blankenberge omvatte – met exprestreinen naar onder andere Frankrijk, Rusland, de Balkanstaten en de Duitse en Oostenrijkse gebieden geëxporteerd (Halewyck *et al.*, 1978; Pirlet *et al.*, 2015).



Fig. 2. Het Oostendse oesterpark van 'Royon-Hertoghe & Cie' was één van de etablissementen aan de Belgische kust die de kweekactiviteiten combineerde met het uitbaten van een bijhorende eetgelegenheid, in dit geval het hotel-restaurant 'Pavillon du Rhin' (het witte gebouw op de achtergrond) (Bron: Archief Raoul Halewyck).

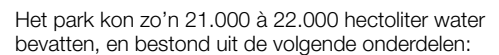
De Eerste Wereldoorlog maakte uiteindelijk zeer abrupt een einde aan het succesverhaal van de Belgische oesters. De kwekerijen aan de kust werden tijdens dit mondiale conflict immers grotendeels van de kaart geveegd, terwijl de bedrijven die gespaard gebleven waren van complete vernieling te maken kregen met een volledig ontwrichte internationale handel. Later veroorzaakte de Tweede Wereldoorlog eveneens ernstige materiële schade aan de overgebleven Belgische oesterparken, terwijl zich vanaf de jaren 1920 ook steeds meer 'natuurlijke' tegenslagen voordeden. Het slinken van de natuurlijke voorraden van de *Ostrea edulis*, het opduiken van oesterparasieten, de toenemende vervuiling van het zeewater, enz.: al deze en andere factoren droegen in de loop van de 20^{ste} eeuw bij tot de uiteindelijke ondergang van de eens zo bloeiende Belgische oesterindustrie (Halewyck *et al.*, 1978; Pirlet *et al.*, 2015).

DE BELGISCHE OESTERKWEK TUSSEN 1765 EN 1914

Het vetmesten van Engelse oesters

Hoewel in de voorgaande passage volop gesproken werd over de 'kweek' van de 'Belgische' oesters, moeten deze twee zaken eigenlijk genuanceerd worden. Vanaf de prille beginjaren van de industrie in 1765 tot en met de gloriejaren tijdens de belle époque, bestond de Vlaamse oesteractiviteit immers slechts uit het 'vetten' van jonge platte Engelse oesters (*Ostrea edulis*) – afkomstig uit natuurlijke oesterbedden nabij steden als Whitstable, Burnham en Colchester – in de uiterst geschikte brakke wateren van onze kust. De dieren werden dus geboren aan de overkant van het Kanaal, maar bereikten pas hun volle potentieel na een zuiverend verblijf in ons Vlaanderenland. Eenmaal hier aangekomen werden ze namelijk in een dunne laag op de bodem van een waterbassin 'geparkeerd', waar ze beschermd lagen tegen hun natuurlijke vijanden. Door middel van een sluisstelsel werden de weekdieren vervolgens op regelmatige basis voorzien van vers voedselrijk water. Reeds na enkele maanden toonden zich de heilzame effecten van deze methode: uit het water kwamen vlezige, blanke en sappige oesters tevoorschijn, dé kenmerken van de befaamde 'Ostendaises'. Deze werkwijze voor het vetmesten lijkt vrij simpel, maar bleek in werkelijkheid een behoorlijk intensieve activiteit. Dit kunnen we alleszins opmaken uit de getuigenis van de Belgische oesterkweker Charles Desmet tijdens de 'Exposition Internationale de Pêche de Boulogne-sur-mer' in 1866. Desmet stond tussen 1862 en 1887 aan het hoofd van het oesterpark 'Grand Aquarium', gelegen bij de toenmalige 'Bassin de Chasse' aan de Oostendse achterhaven. Als we de 19^{de}-eeuwse bronnen mogen geloven, dan was dit etablissement een voorbeeld voor heel oesterkwekend Europa. Geïnteresseerden kwamen van heinde en ver om het park te bezoeken, en in 1867 won Desmet zelfs een bronzen medaille op de 'Exposition Internationale des Produits de Pêche' in Den Haag. In hetzelfde jaar mocht hij trouwens ook de toenmalige Belgische koning Leopold II ontvangen in zijn kwekerij, die achteraf in een brief liet weten in de wolken te zijn over de kwaliteit van de producten van het 'Grand Aquarium'. Het aanhouden van deze hoge standaard bracht volgens Desmet echter het nodige werk met zich mee, aangezien oesters bijzonder tere diertjes waren die om constante zorg vroegen (De Brouwer, 1868; Pirlet *et al.*, 2015).

Het complex van het 'Grand Aquarium' (zie figuur 3) bestond uit een groot waterreservoir (E) dat rondom 2 rechthoekige oesterputten (F en G) heen liep. Deze putten waren opgetrokken uit baksteen en werden met houten tussenschoten verder opgedeeld in aparte compartimenten. Het grootste park bestond zo uit 12 en het kleinste uit 3 evenwijdige vakken. Bij vloed werden de sluizen die toegang gaven tot het reservoir (C en D) opengezet en kon het verse zeewater via een ondergrondse tunnel (A), die in verbinding stond met de Oostendse achterhaven, vrij binnenstromen. Eenmaal het water in het aquarium op hetzelfde niveau stond als in de haven, werd sluis D afgesloten en liet men het verse zeewater enkele uren stil staan. De aanwezige zandpartikels en andere onzuiverheden kregen zo de kans om naar de bodem van het reservoir te zakken. Wanneer na verloop van tijd de binnenste aanvoersluizen (K en H) opgezet werden, kwam zo enkel zuiver, voedselrijk water in de effectieve oesterparken terecht. Nadat het zoute water zijn taak vervuld had en aan verversing toe was, werden ten slotte de afvoersluizen (L en M) opengezet. Via het kleine opvangcompartimentje (B) en de ondergrondse tunnel (A) vloei­de het gebruikte water uiteindelijk terug naar zee.



- A** *Ondergrondse verbinding tussen de achterhaven en het park*
- B** *Opvangcompartiment*
- C en D** *Aanvoersluizen tussen achterhaven en reservoir (E)*
- E** *Waterreservoir*
- F** *Groot oesterpark*
- G** *Klein oesterpark*
- H** *Aanvoersluis klein oesterpark*
- J** *Watergangen voor de aanvoer van water vanuit E (rechts) en de afvoer van water vanuit parken F en G (links)*
- K** *Aanvoersluis groot oesterpark*
- L** *Afvoersluis groot oesterpark*
- M** *Afvoersluis klein oesterpark*

56 VISSSEN IN HET VERLEDEN 2015 - SESSIE 1

De oesters zelf werden met schepen vanuit Engeland rechtstreeks aangevoerd naar de Oostendse achterhaven, een reis die zo'n 48 uur in beslag nam. Het was bij aankomst dan ook de kwestie om de oesters zo snel mogelijk over te scheppen in grote manden, naar het 'Grand Aquarium' te dragen en te deponeren in de met vers zeewater gevulde oesterputten. Een belangrijke regel hierbij was dat de weekdieren vooral niet te dicht op elkaar mochten gelegd worden. Opeengestapelde oesters hadden volgens Charles Desmet immers de neiging om elkaar onderling met hun kleppen te 'knijpen', wat een hoge mortaliteit tot gevolg kon hebben. Eenmaal de jonge Engelse oesters veilig geparkeerd waren in de putten, kwam het er vervolgens op aan om de diertjes te omringen met de best mogelijke zorgen om hen zo op te voeden tot echte 'Ostendaises'. In praktijk betekende dit dat ze op regelmatige basis voorzien moesten worden van vers zeewater vol nutriënten, maar ook dat ze geregeld onderworpen werden aan een grondig schoonmaakproces. Het was immers essentieel dat de vetgemeste, blanke 'Ostendaises' verpakt zaten in propere, aantrekkelijk uitziende schelpen. Om het kuisen van de oesterputten te vereenvoudigen, werd ervoor gezorgd dat telkens één compartiment van elk park leeg bleef staan. Wanneer het tijd werd om het vuile water af te voeren richting achterhaven, haalden Desmet en zijn werknemers de schuurborstels tevoorschijn en werd dit lege compartiment als eerste onder handen genomen. Vervolgens werden de oesters uit het naburige vak met behulp van uit koperdraad gevlochten schoppen over de houten tussenschotten heen naar het net opgekuiste deel van de put verplaatst. Hetzelfde gebeurde vervolgens bij alle andere compartimenten, terwijl ondertussen een zachte waterstroom (veroorzaakt door het lichtjes openzetten van zowel aanvoersluizen K en H en afvoersluizen L en M) nog extra vuiligheid wegspoelde van tussen de oesters.



Fig. 4. In de Nieuwpoortse oesterkwekerij van 'Deswarte' worden oesters, met behulp van uit koperdraad gevlochten schoppen, opgeschept vanop de houten tussenschotten (Bron: Stadsarchief Nieuwpoort – Walter Lelièvre).

In normale omstandigheden moest deze hele opkuisoperatie een- tot tweemaal per week uitgevoerd worden om in enkele maanden tijd zuivere en blanke Oostendse oesters te bekomen. Tijdens de zomermaanden werd dit echter een dagelijkse bezigheid. Op warme dagen vroegen de weekdieren immers om een uitzonderlijke behandeling, onder andere omdat het zuurstofgehalte in het water toen veel lager lag. Op extreem hete dagen was het bovendien noodzakelijk om de diertjes 's nachts twee tot drie uur bloot te laten liggen, zodat ze zich konden verfrissen door het contact met de frisse lucht. Oesters waren daarnaast ook zeer gevoelig aan vorst, dus ook in winterperiodes brachten ze speciale zorgen – en dus extra verversingssessies – met zich mee. Ten slotte was ook sneeuw een vijand van de oesterkwekers: de smeltende witte vlokken zorgden immers voor een sterke afname van het zoutgehalte in het stilstaande zeewater in de putten, wat de kweek niet ten goede kwam (De Brouwer, 1868).

DE BELGISCHE OESTERKWEK NA DE EERSTE WERELDOORLOG

Integrale oesterkweek tijdens de jaren 1930

De methode van het vetmesten van oesters, zoals onder andere Charles Desmet toepaste, werd zo'n 150 jaar lang in stand gehouden. Zoals eerder vermeld zorgde een veelheid aan factoren er echter voor dat deze traditie na afloop van de Eerste Wereldoorlog uiteindelijk snel teloor ging. Een belangrijk element bij deze ondergang was het opduiken van een epidemie in de Engelse kwekerijen, met een massale sterfte van de oesterpopulatie tot gevolg. Het wegvallen van de belangrijkste bevoorradingspost voor platte oesters legde duidelijk de achilleshiel van de Belgische oesterteelt bloot: de afhankelijkheid van buitenlandse import. In 1933 besliste de Bestendige Commissie voor Zeevis en Oestercultuur dan ook om enkele experimenten te ondernemen om vast te stellen of een integrale oesterkweek mogelijk zou zijn aan onze kust. Dit betekende dat de telers hun arbeid niet langer zouden beperken tot het pure vetmesten van ingevoerde dieren, maar dat die oesters zich ook hier zouden voortplanten en uiteindelijk hun volledige levenscyclus in Belgische wateren zouden doorbrengen. In de Nieuwpoortse Vlotkom en de Oostendse Spuikom gingen in de loop van de jaren 1930 verschillende kwekers aan de slag met deze integrale oesterteelt. Hiervoor werden net zoals vroeger platte oesters, ditmaal afkomstig uit Frankrijk en Zeeland, uitgezet op de bodem van de beide kommen. Daarnaast werden echter ook grote hoeveelheden 'verzamelaars' verspreid in het water. Deze verzamelaars bestonden uit pakketten van samengebonden dakpannen en waren bedoeld om het oesterbroed op te vangen dat tijdens de zomermaanden – de voorplantingsperiode van oesters – rondzweefde in het water. Deze larfjes zakten na enkele weken immers naar de bodem en gingen vervolgens op zoek naar een geschikt hard substraat om zich aan vast te hechten. Dakpannen bleken hiervoor de ideale ondergrond. Door deze bovendien op voorhand onder te dompelen in een kalkbad, konden de jonge oesters na verloop van tijd makkelijk losgemaakt worden van de pannen en verder worden grootgebracht op speciale kaders op de bodem van de bassins. De eerste gunstige resultaten van deze kweekmethode werden helaas al snel gevolgd door verschillende jaren van mislukkingen, waardoor steeds meer kwekers afhaakten.

In de Oostendse Spuikom zette Raoul Halewyck, telg uit een familie die reeds sinds 1856 actief was in de oesterindustrie, vanaf 1938 als enige de proefnemingen verder. Aan het einde van het decennium leek het eindelijk de goede kant op te gaan met de testen, maar het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog maakte brutaal komaf met de oesterkweek in de Spuikom. In januari 1941 lieten de Duitse bezetters dit bassin immers leeglopen om het vervolgens af te dammen en om te vormen tot een basis voor watervliegtuigen. Dit droogleggen, in combinatie met een strenge vorst, zorgde ervoor dat de vruchten van jarenlange inspanningen en investeringen van 'Halewyck & Cie' in sneltempo verloren gingen. In totaal werden zo ongeveer 1,8 miljoen oesters vernietigd (Pirlet *et al.*, 2015).



Fig. 5. Een werknemer van de firma 'Halewyck & Cie' controleert de 'verzamelaars' die het oesterbroed moesten opvangen (Bron: Archief Raoul Halewyck).

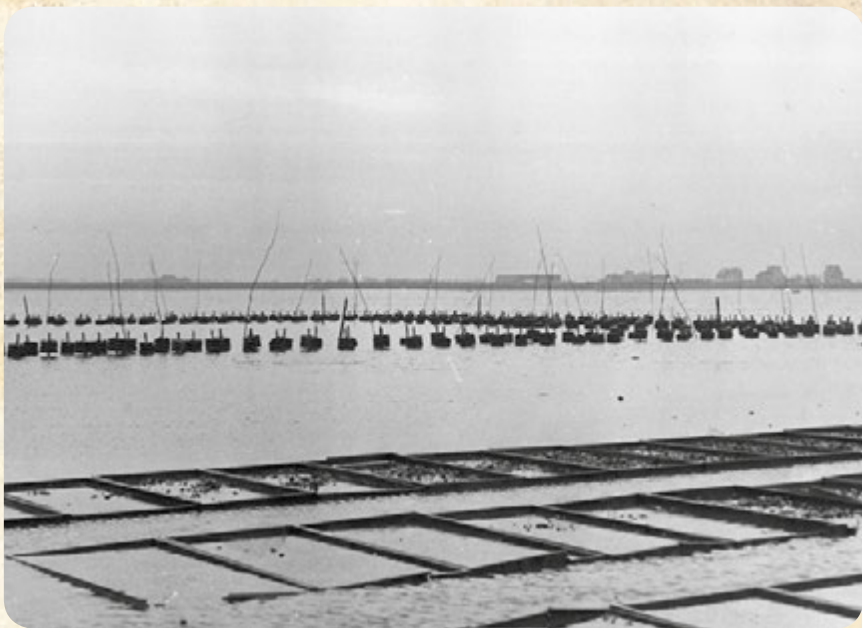


Fig. 6. De Oostendse Spuikom circa 1937-1938, met de verzamelaars op de achtergrond en de speciale kaders op de voorgrond (Bron: Archief Raoul Halewyck).

De kweek op stokken na WO II

Na afloop van WO II openden langs heel de Belgische kust nog slechts zo'n viertal oesterfirma's opnieuw hun deuren. Van echte kwekerijen kunnen we dan veelal niet meer spreken, want vaak beperkten zij hun arbeid nog slechts tot het tijdelijk verwateren van ingevoerde oesters en kreeften. 'Halewyck & Cie' was evenwel vastbesloten om de integrale oestercultuur in de Spuikom een tweede kans te geven. De door de Duitsers aangelegde afsluitdijk en de kapotte sluizen verhinderden dit echter en pas in 1956 werden de nodige herstellingen uiteindelijk uitgevoerd. Door het jarenlange onbruik van het waterbekken was de bedding wel sterk verzand en toegeslibd, waardoor de kweek van oesters op de bodem niet langer mogelijk bleek. Het was Eugène Leloup, de voorzitter van het Zeewetenschappelijk Instituut in Oostende, die uiteindelijk met het idee van de teelt op stokken op de proppen kwam.

Hierbij werden twee- en driejarige oesters met cement vastgezet op houten stokken, die hangend aan een stelling ondergedompeld werden in de Spuikom. De voortdurende beweging van de stokken in het water verzekerde de oesters van een rijke voeding, terwijl ze zich ook vrij van slijk konden ontwikkelen. Eenmaal volgroeid konden de stokken binnengehaald en geoogst worden. Vervolgens werden de oesters nog afgespoeld met behulp van een krachtige waterstraal, manueel gesorteerd en nog een laatste keer geschrobd met een harde borstel vooraleer ze uiteindelijk in de handel kwamen. 'Halewyck & Cie' stelde zo'n 15 à 20 mensen te werk om dit hele kweekproces te doorlopen.



Fig. 7. De platte oesters worden met behulp van cement vastgemaakt op houten stokken (links), en vervolgens aan een stelling in de Spuikom gehangen (rechts) (Bron: Archief Raoul Halewyck).

De resultaten van het eerste nieuwe oesterseizoen in 1956 waren hoopgevend. Hoewel de groei van oesters niet spectaculair was, bleek de kwaliteit dat wel. De oesters hadden de sappige, fijne en delicate smaak waarvoor de 'Ostendaises' vroeger vermaard waren. In de jaren erna werd 'Halewyck & Cie' echter volop geconfronteerd met factoren die een ongunstige invloed hadden op de oesterkweek. Vooral de slechte bodemgesteldheid van de Spuikom en de aanwezigheid van verschillende parasieten in het water van het bassin vormden een bedreiging voor de kweek van de kwetsbare platte oesters. Experimenten met vreemd oesterbroed van meer ziekteresistente Japanse, Australische en Amerikaanse varianten liepen weliswaar eveneens op een misser af. Ten slotte werkte ook het weer niet altijd mee. Tijdens de strenge winter van 1963 ging de oesteroogst bijvoorbeeld grotendeels verloren door het dichtvriezen van de Spuikom. De schade die dat jaar opgelopen werd, betekende een serieuze aderlating voor de firma. Uiteindelijk werden de oesterkweekproeven in de Spuikom in 1973 stopgezet. Dat jaar bracht de onderneming nog 268.555 oesters op de markt, maar door de slechte waterkwaliteit was wel ongeveer 30 % van het totale aantal uitgezette dieren verloren gegaan. Na meer dan 200 jaar kwam zo een einde aan de kweek van de platte oester in België. Vanaf het einde van de 20^{ste} eeuw zouden nieuwe initiatieven zich weliswaar beginnen toeleggen op het kweken van bolle, 'creuse'-oestervarianten aan de Vlaamse kust, maar voor de platte weekdieren lijkt een remonte er niet meer in te zitten (Pirlet *et al.*, 2015).

REFERENTIES

De Brouwer, E. (1868). L'exposition internationale de pêche de Boulogne-sur-Mer. Imprimerie de Daveluy: Ostende. 282 pp, 107-115.

Desmedt, H. (1951). De oesterbanken van Oostende: een voorbeeld van economische interventie-politiek in de XVIIIe eeuw. *Rev. Belge Philol. Hist.* 29(2-3): 496-512.

Halewyck, R.; Hostyn, N. (1978). Oostends oesterboek: historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18^e eeuw tot op heden. Oostendse Heem- en Geschiedkundige Kring "De Plate": Oostende. 68, 34 pl. pp.

Parmentier, J. (2015). De oesterinvoer en -handel in de Zuidelijke Nederlanden tijdens de 18^{de} eeuw, *in*: Steevens, I. *et al.* (Ed.) (2015). *Oesterpassie*. pp. 42-49.

Pirlet, R.; Haspeslagh, J.; Lescrauwaet, A.-K.; Seys, J.; Mees, J. (2015). Historiek van de Belgische oesterkweek. De op- en ondergang van de legendarische 'Ostendaise', *in*: Steevens, I. *et al.* (Ed.) (2015). *Oesterpassie*. pp. 50-65.

Wiki-pagina over de 'Historiek van de Belgische oesterkweek' (www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek).

SESSIE

2

DE CIERK



Sessievoorzitter: Nancy Fockedeey
(Vlaams Instituut voor de Zee)

ONDERZOEK BLAAST NIEUW LEVEN IN OUDE BRAAMHAAI VAN OOSTENDE

Frederik Mollen¹, Frank Hilde² en Johan Bauwens²



Frederik Mollen

¹ **Elasmobranch Research Belgium**

Rehaegenstraat 4, 2820 Bonheiden

E-mail: frederik.mollen@gmail.com

² **Ziekenhuis Netwerk Antwerpen, Middelheim**

Lindendreef 1, 2020 Antwerpen

Nous apprenons que le directeur de la minque d'Ostende vient de faire don au musée de zoologie marine de l'athénée d'Ostende d'un poisson très rare, importé ici par un chalutier français, le n° 22, patron Léon Toutain, de Trouville. C'est le *squale bouclé*. Sa couleur est d'un gris foncé à reflets violacés et son corps est parsemé de taches noirâtres irrégulièrement disposées. Sa peau est recouverte de tubercules épineux assez saillants, blanchâtres et disposés par groupes, de telle sorte que certaines étendues de la peau en sont privées. Sa taille est de 2^m70.

Ce squalé vit dans les eaux peu profondes; il est assez commun dans la Méditerranée; il est rare sur les côtes françaises de l'Atlantique et plus rare encore dans la mer du Nord. Celui dont nous nous occupons a été pêché près du Gallopes, banc situé près des côtes anglaises, un peu au sud de Yarmouth. La chair du squalé bouclé est de mauvais goût.

Musée de l'athénée d'Ostende, 29 janvier 1893

Fig. 1. L'Etoile Belge meldt de vangst van de braamhaai van Oostende (Bron: Frederik Mollen/L'Etoile Belge, 29 januari 1893).

Op 29 januari 1893 meldde de krant *l'Etoile Belge* de aanvoer van een braamhaai in de vismijn van Oostende. Een Franse visser ving de haai iets ten zuiden van Yarmouth, langs de Engelse kust. De soort dankt haar naam aan de vele stekels ('bramen') op de huid, en is eenvoudig te herkennen. Het was de eerste, en ook de laatste keer dat de soort gezien werd in België. De directeur van de vismijn schonk de haai aan het Koninklijk Atheneum van Oostende, waar Vital Gilson, een gedreven leerkracht biologie, in de periode 1889-1914 werk maakte van een grote didactische collectie of zelfs 'museum'. Hij liet het dier opzetten aan de Universiteit van Gent, waar hij eerder afstudeerde als doctor in de wetenschappen (Van Beneden, 1894; Anon., 2014a, 2014b).

Bijna 90 jaar later, zich onbewust van deze historiek, vond Guido Rappé in het Museum voor Dierkunde (UGent) negen bokalen met skeletdelen en organen. Deze droegen het opschrift *Echinorhinus brucus*, de wetenschappelijke naam voor de braamhaai. Aan de hand van het register van ingekomen dieren, kon Rappé (1983) de link leggen met de braamhaai van Oostende. Zo was de cirkel rond, maar het verhaal niet ten einde. Met de steun van het Atheneum in Oostende, kon de braamhaai zelf namelijk teruggevonden worden in één van de historische vitrinekasten met opgezette dieren die de school rijk is. De haai, een mannelijk exemplaar van ca. 170 cm, was nog in zeer goede staat.



Fig. 2. Vitrinekast in het Atheneum van Oostende met onderaan de braamhaai (2 oktober 2014) (Bron: Frederik Mollen).

Degelijke goed bewaarde exemplaren van braamhaaien zijn zeldzaam. Tot aan het einde van de 19^{de} eeuw werd de soort nog geregeld waargenomen, vooral langs de Engelse en Franse kusten. Maar sinds de industriële revolutie stortten de populaties volledig in. Op enkele zeldzame waarnemingen langs de Turkse kust na, is de soort intussen uitgestorven in Europa. De schenking van de braamhaai uit het Atheneum aan de wetenschap (reg. ERB 1080), is dan ook een unieke kans om meer te weten te komen over deze verdwenen soort. Aan de hand van twee moderne onderzoekstechnieken, probeert men zo weer nieuw leven te blazen in deze oeroude haai. In de eerste plaats wordt via DNA-testen nagegaan of de inhoud van de bokalen uit Gent overeenstemmen met het opgezette dier uit Oostende. Een aantal etiketten zijn namelijk met ijzerdraad aan de bokalen bevestigd en in de loop der jaren mogelijk per ongeluk verwisseld. Eén van de bokalen bevat immers resten van een rog, geen haai (pers. obs. FM, 10 september 2014). Via DNA-onderzoek kunnen deze fouten recht gezet worden en kan gezocht worden naar de skeletdelen en ingewanden die effectief van het dier afkomstig zijn. Ten tweede wordt de haai verder onderzocht met behulp van CT-scanning, wat toelaat om dwars door het opgezette dier heen te kijken. Deze scans tonen niet alleen de skeletdelen die bewaard bleven, maar ook een ijzerdraadstructuur, een plaasteren mal in de mond, en het riet of stro waarmee de haai is opgevuld/opgezet. Zo kan de restauratie van het dier perfect worden voorbereid.

Maar laat ons vooral bezinnen over het verdwijnen van deze opmerkelijke haaiensoort, zodat we lessen trekken uit *vissen in het verleden*.



Fig. 3. De braamhaai wordt gescand in het ZNA Middelheim (24 juni 2015) (Bron: Frederik Mollen).

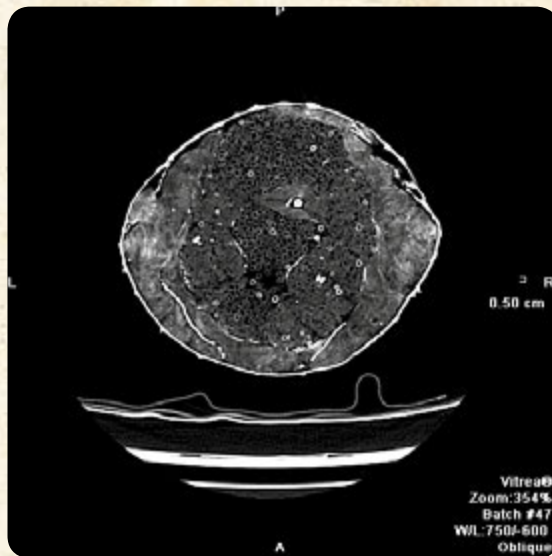


Fig. 5. Dwarssnede van de braamhaai door middel van CT scan met details van de opvulling (Bron: Frank Hilde).

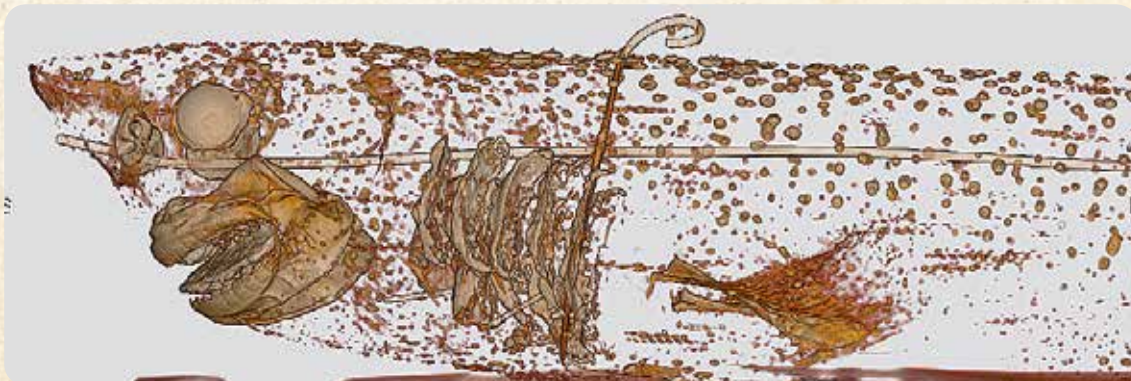


Fig. 4. 3D-reconstructie van de braamhaai met details van het skelet, ijzerdraad en plaaster (Bron: Frank Hilde).

DANKWOORD

Dit project is mogelijk dankzij de steun van het Koninklijk Atheneum van Oostende, het Museum voor Dierkunde aan de Universiteit Gent, en het ZNA Middelheim.

REFERENTIES

Anon., 2014a. Uniek exemplaar braamhaai ontdekt in Atheneum. Den Athenee, contactblad voor oud-leerlingen en vrienden van het Koninklijk Atheneum & Lyceum Oostende Centrum 32(2): 15.

Anon., 2014b. Uit de oude doos, Lerarenkorps 1910. Den Athenee, contactblad voor oud-leerlingen en vrienden van het Koninklijk Atheneum & Lyceum Oostende Centrum 32(2): 23.

Rappé G. 1983. An unrecorded 19th-century capture of *Echinorhinus brucus* (Bonnaterre, 1788), a former rare visitor to the North Sea. The Naturalist 109:113-114.

Van Beneden E. 1894. Rapport de M. Ed. Van Beneden, premier commissaire. Bulletins de l'Académie royale des sciences, des lettres et des beaux-arts de Belgique 3(27):870-874.

GETUIGENIS VAN EEN EERSTE SCHOOLDAG OP HET VISSERIJ- INTERNAAT 'KONINKLIJK WERK IBIS'

Danny Vanthournout



Danny Vanthournout

**Aquariumtechnicus NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum
Oostduinkerke**

Pastoor Schmitzstraat 5, 8670 Oostduinkerke

E-mail: danny.vanthournout@koksijde.be

HET KONINKLIJK WERK IBIS

Het Koninklijk Werk IBIS in Bredene opende oorspronkelijk de deuren in 1906, toen het door prins Albert ingewijd werd als een internaat voor weeskinderen uit de visserijsector. De leerlingen konden er tussen 6 en 12-13 jaar terecht voor een goede theoretische en praktische basisopleiding die hen voorbereidde op een leven op zee. Kort na de Eerste Wereldoorlog werd al snel beslist om naast wezen ook kinderen uit gezinnen met sociale problemen op te nemen. Aanvankelijk deed het Engels kanonneerschip 'Prinses Elisabeth' dienst als vlottend schoolschip, maar in 1924 kreeg de instelling dan toch een schoolgebouw aan wal. Vandaag de dag is het Koninklijk Werk IBIS nog steeds gevestigd in ditzelfde pand aan de Prinses Elisabethlaan in Bredene, en is ook de missie grotendeels hetzelfde gebleven. Het instituut verschaft nog steeds lager onderwijs, maar ook maritiem technisch secundair onderwijs en geeft hierbij nog altijd voorrang aan weeskinderen, kinderen en jongeren uit moeilijke sociale omstandigheden, jongens die probleemgedrag vertonen thuis en/of in de vroegere school, kinderen die lijden onder emotionele of sociale verwaarlozing, en natuurlijk aan jongeren die gericht kiezen voor een maritieme opleiding. Ikzelf zag mijn stiefvader als 8-jarig jongetje aan het werk als visser, en wou graag hetzelfde doen. Zo belandde ik in 1982 in het Koninklijk Werk IBIS, waar mijn stiefvader ook zijn basisopleiding gevolgd had. Ik zou er blijven tot en met 1986, waarna ik naar de Vrije Vissersschool in Nieuwpoort trok. Hierna enkele herinneringen aan mijn eerste dag op het internaat ...



Fig. 1. Het IBIS-gebouw werd in 1924 opgetrokken naar de plannen van architect Achille Raoux (Bron: Declercq (2007), IBIS 1906-2006: Een koninklijk verhaal).

DE EERSTE DAG

Toen ik op mijn eerste schooldag samen met mijn ouders aanklopte bij het Koninklijk Werk IBIS, werd de schoolpoort opengedaan door iemand die ons onmiddellijk groette. Dit sprak me direct aan en ik had er een goed oog in dat mijn tijd hier leuk zou worden. Eenmaal binnen werden we verder gestuurd naar de eetzaal, die voor de gelegenheid omgebouwd was tot welkomstzaal. Daar zaten zo'n 40 à 50 andere kinderen – de één al vrolijker dan de andere – die ook aan het nieuwe schooljaar begonnen. Op dat moment nam ik afscheid van mijn ouders en kon ik kennismaken met de andere leerlingen. Twee jongens, één van Chinese en de andere van Amerikaanse afkomst, kwamen al snel naar mij toe en zouden later mijn beste vrienden worden: Frédéric Ruys en Bradley Marsh. Na deze kennismaking werd ik door de opvoeders meegetroond naar de bovenste verdieping, waar twee mensen volop kleren aan het naaien waren. Ik kreeg een uniform in mijn handen gedruwd en werd tegelijkertijd ook op de hoogte gesteld dat ik vanaf nu door het leven ging als 'stamnummer 1351'. Mijn opmerking dat mijn naam gewoon Danny Vanthournout was, werd niet gehoord en het nummer bleef. Eenmaal ik mijn burgerkleren ingewisseld had voor mijn uniform, kon ik de andere kinderen terug vervoegen. Leerlingen die al te lang haar hadden werden op deze eerste dag trouwens ook nog onder handen genomen door de klusjesman, die in de kelder van het gebouw ieders lokken kortwiekte tot 9 mm lengte. Al bij al was het een leuke eerste schooldag, ook al was het onmiddellijk wennen aan de strenge structuur en de vele instructies.



Fig. 2. Plechtige communiefoto met o.a. Danny Vanthournout en zijn 2 beste vrienden Bradley Marsh en Frédéric Ruys. Achteraan directeur Hubert Caestecker (links) en IBIS-voorzitter André Schlim (rechts) (Bron: © Koninklijk Werk IBIS).

DE EERSTE NACHT

's Avonds werden we door de opvoeders naar de grote slaapzaal gebracht, waar de bedden allemaal in lange rijen stonden. Ook tijdens de nacht werd discipline gevraagd: spelen of wrikken in je bed werd niet geapprecieerd. Als je, zoals ik, niet goed kon stilliggen 's nachts, werd je dan ook vaak gestraft. Ik ben meer dan eens mijn bed uitgesleept om vervolgens op mijn knieën in de gang te gaan zitten, vaak uren aan een stuk. Mijn persoonlijk record was zo'n twee uur en een half. In het midden van de eerste nacht werden we ook plots wakker gemaakt en gingen de lichten in de slaapzaal aan. Ik wist aanvankelijk niet goed wat er gebeurde, maar al snel werd duidelijk dat het tijd was voor de zogenaamde 'Jantjes', de bedplassers in hun plastic broeken, om snel even een bezoekje aan het toilet te brengen.



Fig. 3. De slaappleaats met lange rijen bedden (Bron: © Koninklijk Werk IBIS).



Fig. 4-6. In een rechte rij richting de wasplaats en zich vervolgens omkleden, allemaal onder het alziend oog van opvoeder Willy Mylle (Bron: © Koninklijk Werk IBIS).

DE EERSTE OCHTEND

Ook de ochtendroutine was strak geregeld en de opvoeders eisten absolute discipline en orde. We moesten keurig in de rij naar de waskamer, en vervolgens moesten onze kleren en pyjama's netjes opgeplooid in de kast gelegd worden. Als dit volgens de opvoeders niet goed genoeg gedaan werd, dan moest simpelweg van voor af aan begonnen worden. Hetzelfde gold voor het opmaken van de bedden: het laken moest altijd perfect liggen, zonder plooiën of kreuken erin. En eenmaal dit gedaan was, konden we aan onze dag beginnen.

REFERENTIES

Beun, A.-S.; Lanszweert, W.; Leerman, F.; Steevens, I. 2013. Kinderen in de visserij en het onderwijsaanbod. p.68-91. In: Zeevisserij aan de Vlaamse kust. Steevens, I. *et al.* (Ed.). Stichting Kunstboek/Navigo, Oostkamp. 192p.

Historiek en huidige missie van het Koninklijk Werk IBIS vzw, te vinden op: www.ibisschool.be.

WONDERBAARLIJKE VANGST UIT 1781 TERUG OPGEHAALD

Jan Haspeslagh



Jan Haspeslagh

Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende

E-mail: jan.haspeslagh@vliz.be

Sinds jaar en dag verzamelt de VLIZ-bibliotheek zoveel mogelijk publicaties over de Belgische kust en de zuidelijke Noordzee, met inbegrip van het Westerschelde-estuarium. Soms blijken bepaalde, vooral oudere titels bijzonder lang op ons 'verlanglijstje' te staan. Maar geduld loont steeds: onlangs konden we een uniek werkje – dat we reeds 15 jaar (!) zochten – toevoegen aan de steeds groeiende digitale collectie Open Marien Archief.

Deze '*Gecroonde Verhandelinge*' van de rederijker en lakenkoopman Gomaar Verhoeven uit Lier, is één van de schaarse Nederlandstalige werken die door de *Académie Impériale et Royale des Sciences et Belles-lettres de Bruxelles* bekroond werd. Verhoeven was reeds met andere historische studies in de prijzen gevallen bij deze Academie, waaronder de allereerste bekroonde '*Verhandelinge*' in het Nederlands over de koophandel in de Nederlanden in de 13^{de} en 14^{de} eeuw. Dat Verhoeven zijn manuscripten telkens in het Nederlands instuurde én daarbij ook nog eens – vijf jaar op rij! – in de prijzen viel, lag steeds moeilijker bij de *Académiens*. Tegenkanting en onbegrip werden zijn deel en hij was zelfs genoodzaakt om enkele van zijn publicaties in eigen beheer uit te geven, omdat de Académie het zich niet verwaardigde werk van een niet-academicus te blijven publiceren. Daarom ging Verhoeven zich meer richten op contacten met buitenlandse instituten, zoals die van Berlijn en Besançon, echter ook hier met weinig succes. Over zijn verdere wedervaren kan u lezen in een in 1959 verschenen biografisch artikel (Rombauts, 1959), maar zijn verhandeling uit 1781 willen we hier nog wat nader bekijken.



Fig. 1. Portret van W.F.G. Verhoeven in 1790 geschilderd door H.J. van den Nieuwenhuyzen (Bron: Stads museum Mechelen).



Fig. 2. Titelpagina van de 'Gecroonde Verhandeling' uit 1781. De volledige tekst kan geraadpleegd worden via het Open Marien Archief van VLIZ (Bron: Verhoeven (1781), Gecroonde Verhandeling).

De 'Gecroonde verhandeling door de Keyzerlyke en Koninglyke Academie van Wetenschappen en Letterkunde van Brussel ten jaere 1780 tot antwoord op de vraag: Aen te wyzen de soorten van visschen die het gemeyn voorwerp zyn van de vangst, zoo op de kusten als in de rivieren van Vlaenderen, de misbruyken, die in die visscheryen in swang zyn, te kennen te geëven, met de middelen om de zelve te verbeëteren' is vrij bijzonder te noemen vanwege verschillende aspecten:

- Het is de allereerste studie over de Vlaamse zeevisserij in het Nederlands;
- Verhoeven vermeldt dan reeds het probleem van overbevissing, vooral de destructieve visserij op de kustgebonden paaigronden;
- De auteur breekt een lans voor het uitbouwen van een echte vissershaven in Blankenberge;
- De tekst is een vroege bron voor generieke en lokale namen van commerciële vissoorten;
- We krijgen een mooi overzicht van de zoetwatervissen die eind 18^{de} eeuw voorkwamen, vooral in het Scheldebekken, én vermelding van – toen reeds – vervuilende activiteiten die de riviervisstand schade toebrechten.

Verhoeven doet een aantal aanbevelingen om de zee- en riviervisserij te verbeteren, die in de volgende eeuwen bijna allemaal toegepast werden: het opwaarderen van het visserijberoep met inbegrip van de sociale omstandigheden van de vissersgemeenschap, het instellen van quota, het reglementeren van netten en maaswijdte, het afbakenen van exclusieve visgebieden, een visverbod in bepaalde periodes op bepaalde soorten, het organiseren van visserijonderwijs, een verhoogd en beter toezicht op visafslag en prijzen, enzovoorts. Maar wellicht omdat deze studie in eigen beheer en kleine oplage werd uitgegeven, is ze grotendeels in de plooiën van de tijd verdwenen. Pas 85 jaar later wordt het onderzoek weer opgepikt en geciteerd in een parlementair rapport over de situatie van de Belgische zeevisserij (Commission parlementaire, 1866), om daarna opnieuw in de vergetelheid te geraken.

Voor zover kon nagegaan worden, zijn er wereldwijd in openbaar bezit slechts enkele exemplaren van het Verhoeven-rapport bewaard gebleven: één bij de Koninklijke Vlaamse Academie, één in de Koninklijke Bibliotheek van België en een drietal in Amerikaanse bibliotheken. Dit boeiend werkje werd in 2015, dankzij het digitaliseren door de Koninklijke Vlaamse Academie, uit de obscuriteit gehaald. Het is vrij beschikbaar voor iedereen met interesse in de historiek van vis en visserij in Vlaanderen, en biedt een heel directe kijk op de situatie van de Vlaamse visserij anno 1780-81.

REFERENTIES

Commission parlementaire. 1866. Rapport de la Commission chargée de faire une enquête sur la situation de la pêche maritime en Belgique. Séance du 17 mai 1866. Chambre des Représentants: Bruxelles. XLII, 75 p., online vrij beschikbaar

Rombauts, E. 1959. Willem Frans Gommaar Verhoeven (1738-1809). Een levensbeeld. Verslagen en mededelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Taal- en Letterkunde. Nieuwe reeks 1959: 213-228.

MET DE MOSSELHENGST NAAR MECHELEN EN LIER 1850-1940

René Van Horen



René Van Horen

Lid van de shantygroep Gaffeltuig

Lid van de varend erfgoedvereniging vzw Tolerant, Rupelmonde

E-mail: rene.vanhoren@hotmail.com

‘Vlamingen zijn notoire mosselelers. Mosselen worden tot na WO II door de vissers zelf rechtstreeks tot bij de klant gebracht: via de Schelde gaat het tot Antwerpen en andere steden op de stroom, zelfs tot Frankrijk. Langs de zijrivieren wordt in gans Vlaanderen verkocht aan particulieren en leurders. Al zeer vroeg brengen vissers van de Scheldedelta vis en schelpdieren langs Rupel, Dijle, Zenne en Nete naar het Brabantse binnenland. Ook Mechelen en Lier worden bediend.’

Dit is de inleiding van een breder artikel dat ik schreef over de mosselaanvoer naar Mechelen en Lier. Het verscheen in het voorjaar van 2012 in Consent (nr. 28), een tijdschrift dat handelt over de oude zeilvaart op de Schelde. Ikzelf ben Mechelaar van geboorte en actief bij de vzw Tolerant, een varend erfgoedvereniging uit Rupelmonde. Aan het onderzoek naar dit stukje geschiedenis kleeft een jeugtherinnering: hoe ik samen met mijn vader mossels ging kopen aan de mosselboot op de Leuvense Vaart.

De beste bronnen over de productie en export van mosselen uit de Scheldedelta, liggen in het Zeeuws archief in Middelburg; de jaarverslagen van het ‘Bestuur der Visserij op de Zeeuwse Stroom’ zijn relatief goed gestructureerd en gedocumenteerd. Er bestaat ook een uitgebreide bibliografie. Verder zit er prachtig beeldmateriaal in de beeldbanken van Mechelen en Lier. De Krantenbank Zeeland en de beeldbank van de Zeeuwse Bibliotheek zijn eveneens een zoektocht meer dan waard.

Ruimte is beperkt in dit abstract. Het volledige Consent-artikel kan worden gedownload uit de VLIZ-bibliotheek (www.vliz.be/imisdocs/publications/277073.pdf) of kan op vraag worden toegestuurd, en meer inlichtingen geef ik graag via rene.vanhoren@hotmail.com.



Fig. 1. De hoogaars BRU 70 aan de mosseltrap van de Haverwerf in Mechelen, circa 1900 (Bron: © Stadsarchief Mechelen – www.beeldbankmechelen.be).



Fig. 2. De mosselhengst CLN 15 aan de werf in Lier, ca. 1930. Dit schip is nu, na restauratie o.m. bij Tolerant vzw, nog in de vaart als TH 5 Jan Korneel (Bron: © Stadsarchief Lier – www.kempensergoed.be).



Fig. 3. Groothandel in Mosselen Imberechts, ca 1930, mosselimport en -export. Haverwerf, Mechelen (Bron: © Privé-collectie – www.beeldbankmechelen.be).

REFERENTIES

Beeldbank Planbureau en Bibliotheek Zeeland, online doorzoekbaar op digitaal.dezb.nl/beeldbank.

Krantenbank Zeeland, online doorzoekbaar op www.krantenbankzeeland.nl.

Van Horen, R. 2012. Met de mosselhengst naar Mechelen en Lier 1850-1940. Consent 28: 20-25.

Zeeuws Archief, archieftoegang 'Bestuur der Visserijen op de Zeeuwse Stroom (BVZS), 1825-1969', online beschreven

EEN MENS HEEFT EEN LIJF EN EEN SCHIP EEN BOLG

Roland Desnerck



Roland Desnerck

Auteur van o.m. het boek 'Vlaamse visserij en vissersvaartuigen'

Rogierlaan 25, bus 13, 8400 Oostende

E-mail: roland.desnerck@telenet.be

Bij het aloude kiezen van een woordenschat ten behoeve van de onderdelen van de houten vaartuigen, ging men, na het bekijken van het eigen lichaam, over tot het bevinden van opvallende gelijkenissen. Ik heb er zowel in het Oostends als in het Nederlands gevonden. Hier dan mijn gemengde oogst:

Het gehele vaartuig, de *karkasse*, is het **bolg**, en net als bij mensen kon het zelfs wormen krijgen, maar dan de zogenaamde paalwormen tegen dewelke men de meestal eiken of olmen **buitenhuid** moest bespijkeren. De buitenhuid inderdaad, dat is de buitenkant, en daarbij denken we weer aan het mensdom. Het gedeelte boven het wateroppervlak is het *dodedeel* en dat eronder het *levenddeel*. Van een op het strand of een bank gekanteld vaartuig kan men zeggen *dat et sship up ze ziede ligt*. Was het vaartuig door een lichte werfonnaauwkeurigheid wat asymmetrisch van bouw, dan had men het over *e sship méd e lammeziede*.

Binnenin, in de ruime **buik** van het vaartuig, heb je het **geraamte** met spanten die ook **ribben** mogen genoemd worden. Tot het bekomen van hoeken of krommingen in die spanten kunnen er tot versterking **knieën** aangebracht worden, verbandstukken met een horizontaal en een verticaal gedeelte. Die twee stukken, in het Nederlands ook al tak en lijf, zijn de **armen van de knieën**. *Got dad e kir in*, de armen van de knieën, kan het mensachtiger?

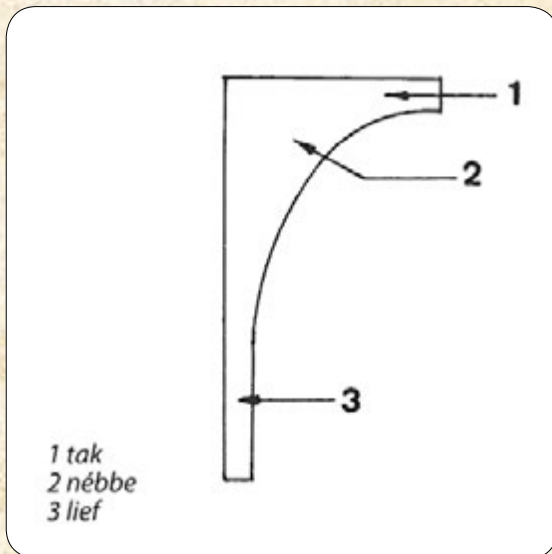


Fig. 1. De tak (1) en het lijf (3), ook wel de armen van de knieën (Bron: Desnerck (2006), Oostends woordenboek).

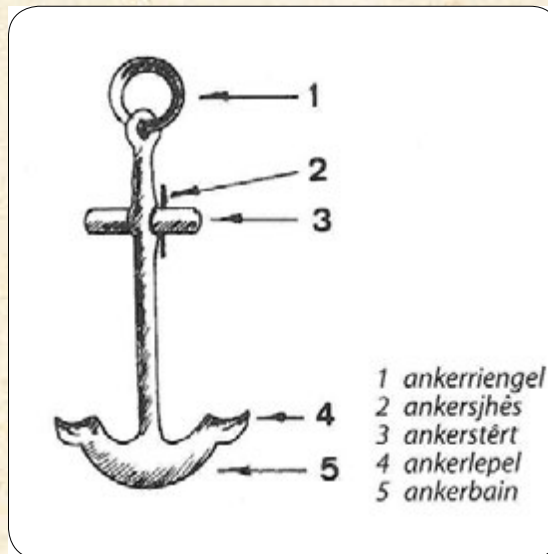


Fig. 2 Een tekening van een anker, met het ankerbain helemaal onderaan (Bron: Desnerck (2006), Oostends woordenboek).

Vooraan heb je de **kop** van het vaartuig, die ook wel eens, als er veel wind is, diep de zee moet induiken. Die wind voor en op de boeg wordt in het Oostends *e kopstékker* genoemd. Onder de voorplecht plaatste men op de binnenstevan zware houten blokken: de apostels. In de kluisgaten kan je het anker vinden, en ook hierop vinden we namen die aan lichaamsdelen herinneren: de **ankeroarme** en *et ankerbain*! Het scherpe voorste deel van de kop is, net als bij het meest uitstekende van de mens, de **neus**. Een stootkussen op die plaats is trouwens *e neusféndel*. Het voorste van het zeilvissersschip en van de latere garnaalvaartuigen kreeg tussen de verschillende kleuren een langwerpige lek witte verf. Die gewitte planken van de scheepsgangen waren de **moustache**!

Achteraan is er het hek, in onze streektaal *et gat*. De vaartuigen die helemaal achteraan een sleepnet torsen, zijn diensgevolge hekreilers of *gatvisjhers*. En ook dit nog: de eerste degelijke WC aan boord van de stoomtreilers of *visbakn* was op et gat van 't sjhip en werd daarom poepkot genoemd omdat ze op de achterstevan of *la poupe* (Lat. *pupis*) te vinden waren! Helemaal niet schunnig dus!

Op het dek heb je de verschansing met de reling, zowaar een **borstwering**. Vele klampen aan boord zijn op die reling, zodat men er makkelijk touwen of *enden* kan vastklampen. Enkele ervan hebben wegens bepaalde overeenkomsten ook namen van de menselijke *tote*, zoals: de **lipklampen**. Tot het houden van de touwen zijn er ook blokken of katrollen waarachter een touw moest kunnen lopen. Ik noem die waarvan je de zijkant kan openen **kinnebaksblok**. Achteraan op de vissersvaartuigen zag je tot het houden van kabels of *wéjers* een **voetblok**, in het Oostends, en door het Engels geïnspireerd, *e snatsjblok* of *e sletsjblok*.

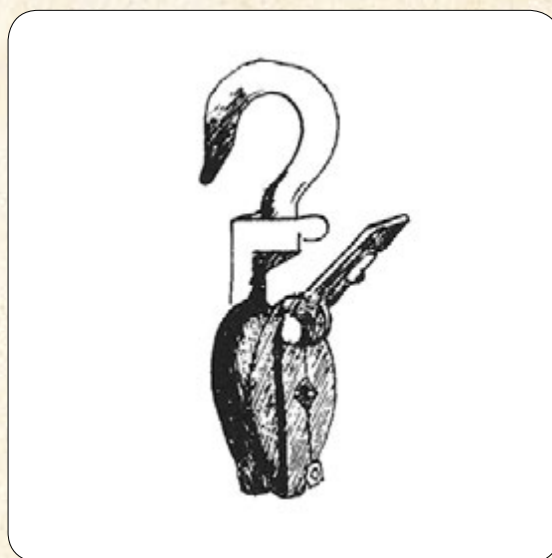
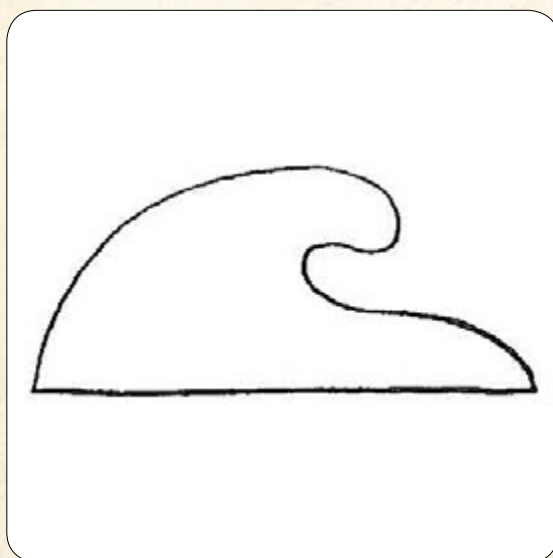


Fig. 3. Tekening van een lipklampe (links) en een kinnebaksblok (rechts) (Bron: Desnerck (2006), Oostends woordenboek).

Op het dek merk je **kokers** en dat is ook het Oostends voor de oren. ‘Zet je kokers no de wiend’ betekent immers: ‘luister nu eens goed, wees aandachtig’. Op de masten worden de toegevoegde versterkingsblokken **kakestikn** genoemd. Helemaal boven op het masteinde vind je de bol die in het Nederlands de **mastkloot** is en ditmaal in het deftiger Oostends de **mastrape**. Twee metalen ringen als ogen naast elkaar op een mastband, worden de **bril** genoemd. En helemaal onderaan, in het ruim, is er het onderste van de mast: de **masthiele**.

Het vorkvormig uiteinde van de boom of gaffel is **e klow** (een klauw). De kabels of *enden* worden soms gesplitst, dat zijn de zogenaamde *splisn*, bijvoorbeeld om een lus of oog te maken, vandaar ook **en oogsplisse**. Oh ja, en het roefkompas met zijn handelbare ballen, dat door de kompaszetter moest gezet worden, bijvoorbeeld telkens na een afgeleverde lading. Gekscherend zei men wel eens tegen een man die wat onhandig deed: ‘je ka nie réchte voarn, je **boln** hang sjhaif’!

De zeilen. Als men het stagzeil op de sloepen lichtjes wilde inkorten of reven, dan sprak men van *neusjestagzil* omdat dit al driehoekige zeil nog meer de vorm van een scherpe neus verkreeg. Van de voorste mast naar de boeg heb je tot het houden van het stagzeil een stag. Maar van de boegspriet tot de boeg zelf is er ook een stag, namelijk het **strontstag**, omdat de gewone bemanningsleden daarboven hun gevoeg moesten doen, vandaar ook het net aldaar gespannen tot het opvangen eventueel van de matrozen, 'afvalligen' van de boegspriet!

Terug naar het zeil. Het achterste deel ervan is de **hals**, het voorste de **schoot**! Weeral van 'mensenwege' om het met een neologisme te verwoorden. De dikke rand van het zeil dat versterkt is tegen inscheuring is het **lijk**. Zo heb je een voorlijk en een achterlijk, een bovenlijk en een onderlijk. Tot het naaien ervan zijn er de *lieknoldn* en het sterke *liekgoarn*! De leuvers van het lijk waardoor lijnen moesten kunnen schuiven, zijn *liekoogn*, de ogen van een lijk! Bedonderend menselijk: *liekoogn*! De visnetten zelf willen niet achterblijven. Vandaar voor het boven- en onderdeel ervan de termen: **buukwieng** én **rikwieng**! En **e driebain** is ook al een vorm van het garen bij de mazen van een visnet.

En vergeet misschien ook dit niet: ook een mens kan welVAREN!

MONSTERBOEKJES VERZAMELD

Daniel Moeyaert¹ en Roland T'Jaecx



Roland T'Jaecx en Daniel Moeyaert

¹ Visser op pensioen, verzamelaar van foto's en films over de visserij

Kaai 35, 8620 Nieuwpoort

Tel: 0499 71 63 43

E-mail: daniel.moeyaert1@telenet.be

ABSTRACT

Tot in 2005 moesten vissers zich verplicht aanmelden in een monsterkantoor, alvorens op een nieuw schip aan de slag te gaan. Daar werden ze ingeschreven op de monsterrol en kreeg elke visser als bewijs hiervan een notitie in zijn eigen monsterboekje. Ondertussen is het systeem van aanmonteren, monsterrollen en monsterboekjes vervangen door reguliere arbeidscontracten. Om de carrières van de (uitstervende) vissersgemeenschap te documenteren doorheen de tijd, startten beide auteurs van deze bijdrage een zoektocht naar zeemansboekjes van (in eerste instantie) Nieuwpoortse vissers.

DE MONSTERROL ALS ARBEIDSOVEREENKOMST

Tot in 2005 dienden vissers zich, alvorens op een nieuw schip aan het werk te gaan, in het monsterkantoor in te schrijven op de monsterrol; het zogenaamde 'aanmonteren'. Dergelijke kantoren, het Waterschoutsambt of in de volksmond '*den maritiem*' genaamd, waren aanwezig in Oostende, Zeebrugge, Nieuwpoort, Gent en Antwerpen. De Waterschout, ook wel gekend als Commissaris van het Zeewezen of *Commissaire maritime*, was er gezeteld en bevoegd

Persoonsbeschrijving op 28.6.42

Gestalte	Oogen	Haar	Gelaatskleur
1-25	Donker	Donkere bruin	Gezond
Vingerdruk	Huidbeprikking of andere bijzondere teekens.		
	geen		
Algemeen Stamboek van		N° F 867	
Stamboek van		N°	

Handteeken van den zeeman

Albat Declercq

(Voor adres, zie laatste bladzijde)

KONINKRIJK BELGIË

KOOPVAARDIJ EN ZEEVISSCHERIJ.

ZEEMANSBOEKJE

afgeleverd aan :

Naam Declercq

Voornamen Albat Henri

Geboren te : Dieppe (Fr)

den : 27 augustus 1919

Zoon van : Julien

en van : Henriëtte

Nationaliteit : Belg

Afgeleverd te dieppe den 28 februari 1942

De Waterschout,

Med. 139 - Bon 37 - 1939

Fig. 1. Een voorbeeld van een monsterboekje, hier toebehorend aan Albert Henri Declercq, geboren te Dieppe op 27 augustus 1919 (Bron: Collectie Daniel Moeyaert en Roland T'Jaekx).

voor het invullen van deze documenten. De inschrijving op de monsterrol werd gezien als een soort arbeidscontract met de rederij. De visser had als bewijs van inschrijving op de monsterrol ook een eigen monsterboekje (ook zeemansboekje genoemd) op zak. De kapitein hield de monsterboekjes van de gehele bemanning bij zich, en pas bij afmonstering werden de boekjes teruggegeven aan de eigenaar. De boekjes dienden o.a. als internationaal paspoort voor de douanecontrole bij het binnenvaren in een buitenlandse haven. Jonge knapen die wilden gaan werken als visser moesten de goedkeuring krijgen van de ouders. Deze moesten dan ook aanwezig zijn in het kantoor bij de eerste aanmonstering. Dit tot frustratie van vele jongens die het schoolgaan beu waren, maar niet als scheepsjongen op zee mochten gaan werken van hun ouders.

Het systeem van aan- en afmonsteren was niet waterdicht en kende heel wat misbruik en problemen. De officiële monsterrollen werden bijgehouden in de monsterkantoren, maar er was ook steeds een dubbel aan boord die door de schipper bij de boordpapieren werd bewaard. Daarin stonden de extra afspraken genoteerd rond de betaling en specifieke arbeidsvoorwaarden. Reders konden zaken toevoegen, terwijl de visser het document vaak maar half las en achteloos ondertekende. Ze kregen er ook geen kopie van mee, wat in strijd was met de algemene wet op de arbeidsovereenkomsten, die zegt dat elke werknemer recht heeft op een exemplaar van zijn arbeidsovereenkomst. Er waren ook gevallen bekend waarbij

Aanmonsteringen			Afmonsteringen				
Schip Bruto-Tonnelmaat Kapitein	Scheeparang	Plaats en datum	Reis	Plaats en datum Viss van de bevoegde overheden (1)	Duur der inscheeping.		
P. 47	Jongens	Winnepoort 2.4.34	Overdracht	Winnepoort 2.4.34	J.	M.	D.
P. 47	"	Winnepoort 8.4.34	"	Winnepoort 8.4.34	—	3	21
N. 43	Matroos	Winnepoort 1.2.36	Verscheuring	Winnepoort 1.2.36	1	5	22
N. 43	"	Winnepoort 8.6.36	"	Winnepoort 8.6.36	—	4	1
N. 46	Matroos	Winnepoort 10.9.34	Verscheuring	Winnepoort 15.3.38	1	2	15
N. 46	"	Winnepoort 24.5.38	"	Winnepoort 25.4.39	—	6	5
N. 43	Matroos	Winnepoort 25.1.38	Verscheuring	Winnepoort 4.4.39	—	2	9
N. 43	"	Winnepoort 14.4.39	"	Winnepoort 2.6.39	—	1	18
N. 43	Matroos	Winnepoort 13.6.39	Verscheuring	Winnepoort 4.7.39	—	—	15
O. 226 m/f.	Matroos	Overdracht 24.7.39	"	Overdracht 25.9.39	—	2	2
			Over te dragen				
			(1) Kapitein en Waterschout of Kapitein en Consul				

Fig. 2. Een overzicht van de aan- en afmonsteringen, met alle bijhorende informatie (Bron: Collectie Daniel Moeyaert en Roland T'Jaekx).

de visser niet ging aanmonsteren vóór de vaart, maar pas als het schip al de haven uit was (via een faxbericht) of zelfs na de reis. Als er zich dan een arbeidsongeval voordeed, veroorzaakte dit grote administratieve problemen. Op 1 april 2005 trad dan ook een nieuwe arbeidswetgeving voor vissers in werking. Die regelt 'de arbeidsovereenkomst wegens scheepsdienst voor de visserij en tot verbetering van het sociaal statuut van de zeevisser'. Sindsdien heeft elke visser een arbeidsovereenkomst die de rechten en plichten van visser en reder duidelijk aflijnt. De taken van het monsterkantoor werden overgenomen door sociale kantoren in Knokke-Heist en Oostende. De monsterboekjes waren niet langer nuttig en verdwenen naar de donkere hoekjes van laden en zolders.

WAT STOND IN HET MONSTERBOEKJE?

In een monsterboekje stonden vooraan alle mogelijke gegevens over de persoon zelf. Naast de familienaam en voornamen, geboorteplaats, -datum, nationaliteit en de namen van de ouders, documenteerde het boekje ook gegevens over de gestalte (lengte) van de persoon, de kleur van de ogen, het haar en kenmerken van het gelaat. Indien van toepassing stond er ook een

beschrijving in van de 'huidbeprikking' (tattoos) of andere bijzondere (lid)tekens. De vormgeving van de boekjes werd over de jaren nu en dan opgefrist en aangevuld met nieuwe rubrieken. In de latere monsterboekjes maakten een vingerafdruk, een foto en een handtekening het dossier compleet.

Op een vervolgpagina werden de verworven diploma's, brevetten en getuigschriften beschreven. Helemaal achteraan werd de burgerlijke stand van de persoon vermeld en indien van toepassing de naam van zijn partner. Het adres waar hij woonachtig was (vaak doorgehaald) en het adres waar men moest verwittigen in geval van ziekte of ongeval werd eveneens op deze plaats gerapporteerd. Er was ruimte voorzien voor het noteren van een eventuele lijfrente- en bankrekening. Tussen de pagina's van (latere) boekjes zat soms ook een certificaat van algemene lichamelijke geschiktheid of een zwembrevet. Verschillende vissers dienden in een van de twee Wereldoorlogen in de Franse, Britse of Nederlandse marine. Hiervan waren dan sporen terug te vinden in hun monsterboekjes (notities of bijgevoegde certificaten).

Het leeuwendeel van de pagina's van een monsterboekje was echter voorzien om de aan- en afmonsteringen te noteren, en dat over de ganse carrière van een zeevisser. In de voorziene kolommen werd de naam en/of het nummer van het schip genoteerd waarop men vanaf een bepaalde datum aan de slag ging. Ook de scheepsrang die de persoon aan boord ging vervullen (jongen, matroos, motorist ...) werd genoteerd, net als het soort reis dat zou gemaakt worden (kustvisserij of zeevisserij). Bij het (vrijwillig of gedwongen) afmonsteren werd de einddatum van het contract en de duur ervan genoteerd. Elke notitie werd telkens afgestempeld door de bevoegde waterschout. De verbintenissen tussen visser en reder blijken te lopen over een periode van minimaal één maand en maximaal twee jaar na de aanmonstering.

VERZAMELING

De motivatie van Daniel Moeyaert en Roland T'Jaeckx, zelf oud-vissers, om een zoektocht naar monsterboekjes te beginnen, lag vooral in het verlangen om de teloorgaande vissersgemeenschap in Nieuwpoort te documenteren. Zelf voelen ze zich aan de kaai soms als een 'uitstervende soort', een bezienswaardigheid voor de toeristen en aangespoelden (kustdialect voor de nieuwe bewoners van kustgemeenten, die uit het binnenland afkomstig zijn). Het motiveerde hen om bij vissers en families van vissers navraag te doen naar monsterboekjes. De boekjes bezorgen ze – na het volledig inscannen ervan – terug aan de rechtmatige eigenaars. In eerste instantie wilden ze zich beperken tot vissers met een link met Nieuwpoort, maar het project deint ondertussen verder uit naar de andere Belgische vissershavens Oostende en Zeebrugge. Hun collectie bevat ook enkele monsterrollen en logboeken van Belgische vissersschepen.

Ondertussen hebben Daniel Moeyaert en Roland T'Jaeckx reeds een collectie van meer dan 650 monsterboekjes bij elkaar, voornamelijk van Nieuwpoortse vissers. Deze werden verzameld in de driehoek De Panne-Westende-Veurne. Ondertussen bevat hun collectie ook al 160 monsterboekjes van Oostendse vissers en een 10-tal uit Zeebrugge. Het oudste monsterboekje in hun bezit, behoorde toe aan Achille Louis Legein. Je kan er een heel leven uit aflezen. Hij werd geboren in 1894 in Oostduinkerke, als zoon van Auguste Legein en Irma Cattrijsse en

monsterde in juni 1912 voor het eerst aan. Als 18-jarige werkte hij zes maand lang op de 'Clara' van kapitein Blondé. Nadien verhuisde hij naar de 'Martha'. Tijdens Wereldoorlog I was hij tussen 20 augustus 1915 en het najaar van 1918 actief als matroos op het (vermoedelijk Franse) stoomschip 'Colonia'. Pas in 1930 ging hij weer aan de slag in de Belgische visserij, op Nieuwpoortse vaartuigen. Het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog hield hem gedurende 2 jaar van zijn visserijactiviteiten, maar vanaf 1942 was hij opnieuw van dienst op verschillende Nieuwpoortse vaartuigen. De laatste afmonstering in het boekje is gedateerd op 13 augustus 1949. Achille Louis Legein was toen 55 jaar oud.

Tijdens de Visserijfeesten (22 en 23 mei 2015) organiseerden Daniel Moeyaert en Roland T'Jaeckx een tentoonstelling over deze collectie, waarop meer dan 4000 bezoekers werden geregistreerd. Graag doen ze een oproep aan mensen, ook uit andere vissershavens of hun familie, om hun monsterboekje kortstondig te ontlene n en zich te melden bij Daniel Moeyaert.

DANKWOORD

Met dank aan: Johan Vanbesien, FOD Mobiliteit en Vervoer – Dienst Scheepvaartcontrole Oostende

REFERENTIES

Desnerck, R.; M. Devos; N. Fockedey; J. Haspeslagh; W. Lanszweert; J. Seys; J. Termote; T. Termote; C. Van Cauwenberghe en J. Parmentier. 2007. Zeewoorden: een speurtocht naar de naamsverklaring van zandbanken, geulen en andere 'zee-begrippen'. Monsterrol en Broersbank, in: (2007). De Grote Rede 20. *De Grote Rede: Nieuws over onze Kust en Zee*, 20: 27-29.

STRANDAAS VOOR DE VISSERIJ

Marc Wybo



Marc Wybo

Stichter en voorzitter van de vzw
'Strandvischers van den Uytbank'

te Koksijde, bestuurslid van de Vriendenkringen van het
visserijmuseum en het abdijmuseum en pierensteker
E-mail: wybo-marc@hotmail.com

HET AASDELVEN BELANGRIJK VOOR HET LIJNVISSEN

Dat zeepieten een uitstekend aas vormen voor de hengeltvisserij, is reeds sinds honderden jaren bekend. De Franse onderzoeker Pierre Belon vermeldde dit feit bijvoorbeeld al in 1555 in zijn werk 'La Nature et diversité des poissons'. Hij voegde hier verder aan toe dat de aanwezigheid van deze wormen verraden werd door de 'tandpastahoopjes' die zich voordeden op het strand. Deze hoopjes worden gevormd door de uit zand bestaande uitwerpselen van de wormen en kunnen helpen bij het identificeren van het type zeepeer waarmee men te maken heeft. Aan onze kust kunnen sinds oudsher immers twee verschillende soorten zeepieten aangetroffen worden: de 'leegloper' of 'aasworm' (*Arenicola marina*), die onregelmatige tandpasta-achtige hoopjes maakt en in een U-vormige gang leeft hoog op het strand, en de 'Franse of zwarte tap' (*Arenicola defodiens*) (ook 'geelstaarten' in de volksmond), die rond de laagste laagwaterlijn voorkomt in J-vormige gangen en zich onder meer laat herkennen aan regelmatigere hoopjes (Seys, 2001).

Het steken van strandwormen ontwikkelde zich in de loop van de 19^{de} en 20^{ste} eeuw uiteindelijk tot een druk bedreven activiteit, zeker bij onze Franse zuidburen. In die tijd werd namelijk vaak gevestigd op een korte lijn (\pm 80 centimeter), die vervolgens verbonden waren met lange onderlijnen van meer dan 100 meter lang. Dit type visserij werd veelal in het najaar (van oktober tot maart) bedreven en concentreerde zich op 'ronde' vissen als kabeljauw,

gul, schelvis, leng en wijting, al werden er ook scharren en platvissen gevangen. Ook het steken van de zeepieren vond hoofdzakelijk plaats tijdens deze maanden, aangezien het delven specifiek afgestemd werd op de vraag naar en aanwezigheid van een specifieke vissoort die men wilde vangen. Het graven zelf gebeurde met behulp van rieten of spades, die weliswaar snel versleten als gevolg van de schurende werking van het zand.

Het aasdelven vond doorgaans plaats bij laag water en bij voorkeur ook tijdens het dagtij. In het donker moest immers gebruik gemaakt worden van een carbuurlamp, wat allesbehalve evident bleek. Onder invloed van de weersomstandigheden kon het immers bijzonder moeilijk zijn om een goede vlam te bekomen: bij hevige wind waaide het licht vaak uit, bij vriesweer bevroor het water nodig voor de aanmaak van gas en bij mistige omstandigheden had men dan weer te maken met sterk riekende en ongezonde verbrandingsgassen. Zelf schakelde Marc Wybo in 1974 over op het gebruik van elektrisch licht, wat een grote verbetering bleek. Met een koplamp heeft men immers steeds een goed zicht op de gegraven put bij het delven.

VERS OF GEDROOGD

In het verleden werden zeepieren enerzijds gestoken voor vers gebruik ter plaatse en anderzijds als aas bestemd voor de IJslandvisserij. In het eerste geval dienden de wormen volledig worden ontdaan van darminhoud en ingewanden. Vervolgens werden ze op jute zakken uitgespreid en bestrooid met zaagmeel. In een donkere kelder konden de pieren in deze omstandigheden ongeveer een week bewaard worden. Wanneer de gevangen pieren echter mee afreisden naar IJsland, moesten ze langer houdbaar blijven. Daartoe werden de diertjes in houten tonnen ondergebracht en overvloedig bestrooid met grof zeezout. Mogelijks werd ook wat olie (vermoedelijk lijnzaadolie) toegevoegd, met als doel de wormen enigszins soepel te houden. Het zoutproces nam immers veel vocht op, waardoor de wormen behoorlijk taai konden worden. De IJsland vissers maakten zo lang mogelijk gebruik van deze gezouten pieren als aas, maar konden bij een lege voorraad ook overschakelen op de ingewanden of afsnijdsels van de gevangen kabeljauw om verder te vissen. Deze IJslandvisserij met zeepieren werd vooral door de Franse rederijen bedreven. Tussen november en begin februari sloegen zij hun voorraad pieren in vaten in, om vervolgens vanaf eind februari naar IJsland te vertrekken.

DE TAAK VAN DE VROUW

In het verleden waren het voornamelijk de vrouwen die verantwoordelijk waren voor de aanvoer van de wormen, terwijl de mannen op zee gingen (figuur 1). Deze pierenstekers werkten vaak in groepsverband, onder leiding van één verantwoordelijke. Marc Wybo herinnert zich tot in de jaren 1980 een team van vrouwelijke stekers aan het werk gezien te hebben aan de Noord-Franse kusten. Deze vrouwen werden daarnaast ook ingeschakeld voor het klaarmaken van de aaslijnen en voor het leegmaken van kokkels. Indien geen pieren beschikbaar waren als aas, werden deze kokkels (of soms ook mossels) namelijk ter vervanging gebruikt.

De opgegraven wormen dienden niet enkel voor eigen gebruik, maar werden ook te koop aangeboden. Vóór de jaren 1980 gebeurde dit in Frankrijk per gewicht, daarna werd dit mede door toedoen van de Vlamingen vervangen door een systeem waarbij de pieren in pakketten van 10 aangeboden worden. Op het einde van de 19^{de} eeuw en tijdens de eerste helft van de 20^{ste} eeuw lagen de prijzen voor dit aas vaak aan de lage kant. Dit waren echter ook tijden waarin de visvangst goed was, en aasdelvers konden delen in de vangst. Later werd het pierensteken een lucratievere bezigheid.



Fig. 1. Vrouwen aan het delven naar wormen in de Baie d'Authie of in Berck (Noord-Frankrijk). In die tijd droegen de vrouwen altijd een rok en werden de wormen gedolven op blote voeten, zelfs in de winter. Ze gebruikten spades met zeer lange stelen (Bron: schilderij "Les Vérotyères" van Charles; uit: Dilly (1991), Charles Roussel).



Fig. 2. Zeepierenstekers in Berck (Noord-Frankrijk) begin 20^{ste} eeuw (Bron: Bridenne et al. (2000), Berck retrouvé).

REFERENTIES

Belon, P. 1555. La Nature et diversité des poissons, avec leurs pourtraicts, représentez au plus près du naturel. C. Estienne, Parijs. 448p.

Bridenne, P.; Crépin, M.; Crépin, G.; Dilly, G.; Lys-Cousin, C. 2000. Berck retrouvé. Le temps des photographes. Cahiers du Musée de Berck, Série Histoire 2. Centre de Recherches Archéologiques et de Diffusion Culturelle: Berck-sur-Mer. 163 pp.

Dilly, G. 1991. Charles Roussel (1861-1936), Cahiers du Musée de Berck I, CRADC: Berck, 132 pp.

Seys, J. 2001. Zeepieren in maten en gewichten. De Grote Rede: Nieuws over onze Kust en Zee 3: 10-13.

World Register of Marine Species (Worms), *Arenicola marina* (zeepier of leegloper), www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=129868.

World Register of Marine Species (Worms), *Arenicola defodiens* (zwarte tap of Franse tap), www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=129867.

OESTERPASSIE: ZEVEN ZILTE ZONDEN

Ineke Steevens



Ineke Steevens

NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke

Pastoor Schmitzstraat 5, 8670 Oostduinkerke

E-mail: ineke.steevens@koksijde.be



Fig. 1. Campagnebeeld van de tentoonstelling 'Oesterpassie' in het Nationaal Visserijmuseum in Oostduinkerke (Bron: NAVIGO).

De eerste oestersoorten dateren van ver voor de tijd waarop de mens de aarde begon te bevolken. En vanaf het moment dat de mens deze oesters kon proeven, was hij meteen verslaafd. De tentoonstelling 'Oesterpassie', die loopt van juni tot november 2015 in het NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke, toont de geschiedenis van deze begeerte: de verslaving aan de smaak en aan de sensuele vorm van de oester. Deze smaakvolle expo bestaat uit zeven delen, zeven vormen van verleiding, de zeven hoofdzonden: Ijdelheid, Hebzucht, Wellust, Jaloezie, Vraatzucht, Gramschap en Luiheid.

Oesters worden nog steeds beschouwd als het ultieme afrodisiacum: ze wekken de liefde op en houden haar in stand. Meer dan aan welk ander eetbaar wezen, kleeft aan de oester romantiek en erotiek. Kunstenaars worden geïnspireerd door welkome toevalligheden, de al dan niet ware wonderen en rijke anekdotes over deze liefdesvrucht. De oester speelt dan ook een prominente rol in de schilderkunst. Op een beroemd schilderij van James Ensor (1860-1949), *De Oestereetster*, zien we een zonnige eetkamer, een tafel gedekt voor twee en een jonge vrouw die op het punt staat om een oester te verorberen. Het schilderij is een hulde aan het goede leven, maar werd aan het einde van de 19^{de} eeuw als immoreel beschouwd. Het was ongepast voor een jonge burgervrouw om in haar eentje te genieten van oesters. In 1882 werd het zelfs geweigerd op een expo te Antwerpen, en een jaar later opnieuw voor een tentoonstelling in Brussel. De afwijzingen geschieden officieel om stijltechnische redenen. James Ensor schreef daarover: *'Huiselijke beoordelingen over een slecht geblazen stopfles (...) over een glas dat niet groen was of een glas dat niet genoeg was, over een te zure citroen, een onregelmatig bord, een wandelende servetring, een omgekieperd zoutvat, een al té Zeelandse Oester'*.

Het is verwonderlijk dat de 19^{de}-eeuwse kunstcritici dit schilderij als ongepast bestempelden; twee eeuwen eerder was de oestermaaltijd namelijk nog één van de belangrijkste thema's in de schilderkunst van de Lage Landen. Het is ook in deze periode dat we het schilderij *Meisje, oesters aanbiedend*, beter bekend als *Het Oestereetstertje* (1658-1660), van Jan Steen kunnen situeren. In dit werk slaagt de schilder er op geniale wijze in om het thema van de oestermaaltijd van intimiteit en een erotisch geladen sfeer te voorzien. Steen portretteert de vrouw (Grietje van Goyen, zijn echtgenote) als een frisse en ondeugende verschijning. Haar voorkomen – een zachte, lichte huid, een fluwelen jasje afgezet met bont, een glanzend lintje in haar krullend haar – strookt niet met het beeld van een wulps vrouw. Desondanks trekt ze zonder twijfel de aandacht. De frisse en ontwapenende oogopslag van het meisje lijkt in strijd te zijn met haar seksuele uitstraling. Haar blik spreekt boekdelen; zij biedt niet enkel een heerlijke oester aan, maar ook zichzelf. Het bed met gesloten gordijnen op de achtergrond versterkt dit vermoeden. In de keuken, zichtbaar door de open deur, staat het personeel nog meer oesters te openen. Het meisje kijkt de toeschouwer met een intense blik aan en biedt een oester aan. Het kleine formaat van dit werk (20,5 centimeter hoog en 14,5 centimeter breed) dwingt de toeschouwer dicht te komen kijken. Het creëert een gevoel van intimiteit. Diegene die op de voorgrond ontbreekt, is de man aan wie het meisje de oester aanbiedt. Jan Steen slaagt er zo in om de illusie te wekken dat de toeschouwer een bijna reële *tête-a-tête* beleeft.

De 17^{de}-eeuwse geschriften laten er geen twijfel over bestaan dat men oesters ook als bevorderlijk achtte voor de seksuele appetijt. De bekende arts Johan van Beverwyck schreef: *'Onder de Visch, die in harde schelpen besloten is, zijn de oesters van allen tijden voor de delicaetste gehouden. Want sy verwecken appetijt, ende lust om te eten, en by te slapen, het welck alle beyde de lustighe ende delicate luyden wel aenstaet...'*. In een pikant gedichtje over een Venusbeeld gebruikt de schrijver de oester als vrouwelijk symbool:

*Hebje Venus moeder-naect
Niet gesien van steen gemaect
Of waer op een Bordt geschildert
Dat haer oester was verwildert,
En dat aldersoetste pandt
Had bedeckt haer lincker-handt*



Fig. 2. De schilder Jan Steen slaagt er op geniale wijze in om het thema van de oestermaaltijd van een intimiteit en erotische spanning te voorzien. De blik van dit 'oestereetstertje' spreekt boekdelen: zij biedt niet enkel een oester aan, maar ook zichzelf (Bron: Mauritshuis. Olieverf op paneel. 20,5 x 14,5 centimeter).

De 21^{ste}-eeuwse lezer en kijker zou zulke verzen waarschijnlijk niet in verband brengen met bijvoorbeeld *Het Oestereetstertje* van Jan Steen. We hebben de neiging om deze twee kunstuitingen op een ander niveau te waarderen. In de 17^{de} eeuw was dit echter volkomen aanvaardbaar: het versje houdt een zogenaamde *dobbele geestigheid* in, een schaamtegrens is niet overschreden. Op dezelfde manier moeten we ook kijken naar de schilderwerken uit deze tijd: een aardig tafereel, met een knipoog naar de opmerkzame kijker.

De rol van de oester in de schilderkunst veranderde langzaam maar zeker. Altijd een symbool van smaak – een uitzonderlijke delicatessen – werd de erotische betekenis doorheen de jaren geaccentueerd. Paradoxaal werd De *oestereetster* van James Ensor in de 19^{de} eeuw beschouwd als ‘kermiskunst’ en ‘immoreel’, terwijl twee eeuwen voordien, in wat we de ‘Gouden Eeuw van de schilderkunst’ noemen, ontelbare oestermaaltijden van vooraanstaande schilders volkomen aanvaardbaar waren. Men zou kunnen spreken van een ‘verpreutsing’?

De oester was en blijft een symbool met meerdere betekenissen: een symbool van plezier, van zonden en de gevolgen daarvan – voedsel en seks; gulzigheid en lust; kortstondige passie en het vergankelijke leven.

REFERENTIES

Alpers, S. 1984. *The art of describing: Dutch art in the seventeenth century*, Chicago, University of Chicago Press. 273p.

Briels, J. 1987. *Vlaamse schilders in de Noordelijke Nederlanden*. Mercatorfonds, Antwerpen. 455p.

Briels, J. 1997. *Vlaamse schilders en de dageraad van Hollands Gouden Eeuw 1585-1630*. 471 p.

Cheney, L.G. 1987. *The Oyster in Dutch genre Paintings: Moral or Eroic Symbolism?* *Aritbus et Historiae* vol. 8, nr 15: 135-158.

Degand L., Hiligsman ph., Rasier L., Sergier S., Vanasten S., Van Goethem K. (eds.) 2014. *In het teken van identiteit. Taal en cultuur van de Nederlanden*. UCL Presses Universitaire de Louvain, Louvain-la-Neuve. 278 p.

De Jongh, E. 1968. *Erotica in vogelperspectief: de dubbelzinnigheid van een reeks 17^{de} eeuwse genrevoorstellingen*. *Simiolus: kunsthistorisch tijdschrift*, vol. 3, nr. 1: 22-74.

De Jongh, E. 1976. *Tot lering en vermaak: betekenissen van Hollandse genrevoorstellingen uit de 17^{de} eeuw*. Amsterdam, Rijksmuseum Amsterdam.

Ensor, J. 1990. *Picturale Pennevruchten, geschriften..* Antwerpen. Houtekiet. 212 p.

Hecht, P. 1986. *The debate on symbol and meaning, etc.,* in: *Simiolus* 16. 173-187.

De Jongh, E. “Pearls of Virtue and Pearls of Vice”, *Simiolus* 8 (1975-76). 69-97.

Van Dans, J. 1668. *Scoperos satyra ofte Thyrsis minnewit, waer inne de hedendaeghse vrijery klaer ende helder wordt afghebeeldt*. Amsterdam.

HET VERGAAN VAN DE 'O.223 MATIGHEID'

Doris Klausing



Doris Klausing

Rasechte Oostendse, vertelster en auteur

van o.a. het boek 'Pekel en kabeljauw:

Het harde leven van de IJslandvaarders eind 1880'

E-mail: giedo.vanhoecke@telenet.be

Zaterdag 10 maart 1906. De 'O.223 Matigheid', zeilt de *geule* buiten om in de buurt van de Westhinderbank op visserij te gaan. De wind, een krachtige noordooster, zit mee. Aangekomen op de visgronden is de hoop om een rijke vangst binnen te rijven niet ongegrond. De voltallige *copage* heeft de handen vol om al het spartelend zilver aan boord te krijgen. Zo vissen ze door tot maandagmiddag, want kort na de *noen* doemen uit het westen onheilspellende onweerswolken op. Die kanteling van het weer ziet er niet goed uit. Een ferme storm steekt op, schuimkopjes veranderen in huizenhoge golven. De storm neigt naar orkaankracht. De 'Matigheid' rolt en stampet en schipper Rudolf Degroote vreest voor zijn leven en dat van zijn *copage*. Hij wendt het roer en zet koers richting thuishaven! Tegen 14 uur is de zee een inferno! Het noodsein wordt in de mast gehangen en ter hoogte van de Buitenstroombankboei duikt de 'Matigheid' in de golven waarna ze moeizaam met haar voorsteven weer boven water komt. '*Een prière mannen*', roept Dolf dankbaar. Maar de 'Matigheid' blijft slingeren en vechten tegen het enorm zeegegeweld.

Ondertussen gutst in Oostende het zeewater op het staketsel dat helemaal blank komt te staan. De visserskreek loopt over en het zeewater stroomt met bakken tot aan de handelsdokken. Ook het visserskwartier krijgt een stroom water te slikken. Op de zeedijk ter hoogte van ons oud kursaal verschijnen de eerste Oostendenaars om het duivels spel van de zee gade te slaan. Maar bij iedere spelbeurt zoeken die mensen wel dekking.



Fig. 1. De 'O.223 Matigheid' op zee (Bron: Van Ael (1959), Uit het Gulden Boek van Oostende).

In het zicht van de haven loopt de 'O.223 Matigheid' op een zandbank. Het is **16 uur**. Een paar Oostendse vissers zien vanop de dijk de mast van een boot, met noodsein en twee bemanningsleden die zich aan de mast vastklampen. In allerijl verwittigen ze de 'garde civil', die op zijn beurt de 'Permanence' of staatsreddingsdienst beveelt om uit te varen. Als een lopend vuur verspreidt dit dramatisch nieuws zich in het visserskwartier. De mensen vergeten bij God hun eigen miserie! Onbegrijpelijk, maar waar, de kapitein van de reddingsdienst weigert om uit te varen en zegt dat hij op een bevel van hogerhand wacht! Het gemor van de vissers neemt met de minuut toe. Ze jouwen de kapitein uit! *'Godverdomme! Vlak voor de kust is een boot aan het zinken, de vissers vechten voor hun leven en gij vertikt het om hen te redden. Moordenaar!'* Minuten gaan voorbij, de vissers aan de kade worden woester en besluiten om de sleepboot te kapen en zelf de redding te organiseren. Eindelijk, onder massale druk, vaart de sleepboot toch uit. Het is **17.40 uur**.

Op 12 maart 1906 ergens tussen 16 uur en 17.30 uur verdrinken 5 mannen in de fleur van hun leven en dat voor de ogen van honderden Oostendenaars. Voor de scheepsjongen, een *boetje*, was het zijn eerste reis!

Dit drama kreeg bij ons een politieke staart. August Beernaert, Oostendenaar en toen minister van staat, kreeg het zwaar te verduren voor de nalatigheid van de 'Permanence'. Gek genoeg kreeg hij later, samen met de Fransman Paul Balluet, de Nobelprijs voor de vrede. De internationale pers liet zich niet onbetuigd: *The Daily Telegraph* blokletterde het nieuws van dit drama op de voorpagina en *Le Petit Parisien* besteedde een volledige week aan het falen van de overheid, terwijl in Courrières, in het noorden van Frankrijk, een mijnramp het leven kostte aan 1.200 mensen en 400 gewonden naliet.

Marktzangers brachten dit dramatisch nieuws in de 'Vliegende Bladen'. De drama's werden op de markten gezongen en hun teksten werden er voor een paar centiemen verkocht, zodat toehoorders de liederen thuis zelf ten gehore konden brengen. Zingen in de huiskring was toen immers heel gewoon, net als op café. Er zijn verschillende versies van het drama van de 'O.223 Matigheid' opgedoken, telkens met een eigen interpretatie van de zingende auteurs. In bepaalde versies stond de boot in brand of was het een garnaalbootje terwijl het een vissersboot was. In andere bewerkingen was het dodental opgelopen tot 9 bemanningsleden. Dit kan allemaal toegeschreven worden aan artistieke vrijheid. De tekst werd op een gekende melodie gezet. 'Le credo du Paysan' (1890) is de muzikale ondersteuning voor het lied over de 'Matigheid'.

Le naufrage du O.223.

On s'est demandé à la suite de quelles circonstances la chaloupe 223, *Matigheid*, a coulé bas en face du port.

Des journaux ont dit qu'elle avait manqué la passe directe du Stroombank, ce qui ferait donc supposer qu'elle aurait talonné ce banc.

Cette hypothèse n'est pas admissible. L'amplitude de la marée avait été de 6 m. 80 et, au moment où la chaloupe coulait, la mer était encore très haute, puisque les vagues déferlaient sur la digue et que la plage Est, devant le bâtiment des secours maritimes, était tout à fait couverte d'eau.

Il y avait donc trop d'eau sur le Stroombank pour que la chaloupe pût le toucher.

Le 223 avait quitté le port pour aller à la pêche, samedi dernier, 10 mars. Généralement les chaloupes restent une semaine en mer. Si le 223 revenait au port dès lundi, c'est certainement parce qu'un accident était arrivé à bord, et on suppose que cet accident devait être la production d'une voie d'eau (le bateau était vieux) ou bien la perte d'engins de pêche. Mais la première hypothèse paraît plus vraisemblable, car les personnes qui, à Mariakkerke, ont vu arriver le bateau, ont constaté qu'il était très bas sur l'eau et qu'il coulait.

Déjà à ce moment, il ne gouvernait plus; il n'y avait, du reste, plus moyen pour l'équipage de se tenir à l'arrière du bateau. Celui-ci était livré sans défense aux flots déchaînés et il ne fallut plus longtemps pour qu'il disparût complètement.

Combien y avait-il encore d'hommes à bord? On en a vu deux grimper sur le mât et s'y tenir longtemps. Où étaient les trois autres? Il est permis de supposer qu'ils étaient déjà devenus la proie de la mer.

Mais la mer les a pris tous les cinq et jamais sans doute on ne connaîtra exactement toutes les péripéties de la triste fin de l'équipage du 223.

Jusqu'à présent, aucun cadavre n'est encore venu à la côte.

De schrikkelijke ramp of De slachtoffers der zee

1.
Een wreed tempeest was moordend losgebroken
Bij menschen heugnis nooit ontstaan
Nog lag het volk in halve slaap gedoken
Toen er veel visschers in zee zijn vergaan.
Doch 't vrees'lijk drama speelt af voor d'oogen
Zeer dichtbij huis elk denkt aan vrouw en kind
Doch de zee was met een doodwaas omtogen
Zij zwalpten rond gepraamd door wervelwind.

Refrein:

*Elk stond op dek, levend in angst en wreezen
De visschers zijn in nood, er kwam geen reddingsboot
Op aller gezicht was wanhoop te lezen
Want elk zeeman lag in d'armen van de dood
't Was kermen en geweën
Een huilen en gesteen.*

2.
Vruchteloos was het gesmeek en gebeden
Want steeds die klimt de wassende orkaan
Hij vaagt den bodem schoon die hooploos strenden
Het was met hun jong leven ook gedaan,
Nog kwam een sloep ter kimme opgedommeld
De zee had reeds twee offers ingeslikt
Werd door de baren geslingerd en geschommeld
Terwijl hij afgemat naar de kust blikte.

Refrein:

*Dit schriktooneel zag ieder droef bewogen
Want de waterbergen sloegen op dek en wand
De schuit werd door de golven opgezogen
En spoog daarna zijn offers hier op het strand
't Volk zag dat bevend stond
Hoe de zee hun verslond.*

3.
De zeilen losgerukt, de mast doorspleten
Den bodem lek, ten prijs aan alle wind
Die heeft 't garnaalbootje op het strand gesmeten
Doch waar de zee nog vier visschers verslind.
Een visscher stak in de nood en vertrouwen
Naar land zijn verslaptte armen uit
En riep vaar wel naar zijn dierbare vrouwe
Terwijl zijn boot tegen staketsel stuit.

Refrein:

*Wie kon in de wind zijn bange noodkreet hooren
Hij worstelt tevergeefs en moest hulpeloos vergaan
Neen, ach 't gillend gekrijt die ging verloren
Door 't loeien der cykloon was hij onder gegaan
Hij vond in angst en nood
Den allerwreedsten dood.*

4.
Daar staan de weezen aan het strand te treuren
Zij snikken ten hemel om vaders dood
Die kreten doen eenieders herte scheuren
Zij huiv'ren wie bezorgt ons 't stukje brood
Met d'handen saam en kloppende borsten
Van deernis geraakt door al het zieleleed
Die voelt het volk hun boezem als doorborsten
Al bij het horen van dien wanhoopskreet.

Refrein:

*Men lispelt zacht hoe kan het toch geschieden
Dat mijne zoons en dierbaar echtgenoot
Op een enklen nacht de moederschoot ontvlieden
Zelfs hierbij aan land en vindt den wreedsten dood
Ach wie sterkt 't moederhart
Die lijdt veel ziele smart.*

Fig. 2. De krant Le Carillon gaat op 17 maart 1906 dieper in op het vergaan van de 'O.223 Matigheid' (Bron: Le Carillon, 17 maart 1906).

SESSIE

3

SOORTEN IN HET VIZIER



Sessievoorzitter: Anton Erynck
(Agentschap Onroerend Erfgoed)



Bron: Adolf van der Laan naar een tekening van Sleuwert van der Meulen – Rijksmuseum Amsterdam.

HARING EN HANZE IN DE 15^{DE} EEUW: DE TONWATERPUTTEN UIT WALRAVERSIJDE VERTELLEN

Marnix Pieters



Marnix Pieters

Agentschap Onroerend Erfgoed

Koning Albert II laan 19 bus 5, 1210 Brussel

E-mail: Marnix.pieters@rwo.vlaanderen.be

Archeologisch onderzoek heeft eigenlijk niets te maken met 'vinden van voorwerpen'. Een archeoloog 'vindt' strikt genomen niets maar ontcijfert, leest, registreert en interpreteert wat er geschreven staat in het bodemarchief, en in tegenstelling tot de geschreven bronnen staan er in dit bodemarchief en in de materiële bronnen gelukkig geen leugens. Het enige probleem is dat we de taal van het bodemarchief eigenlijk niet zo goed beheersen. We zien niet altijd duidelijk wat er geschreven staat. Sommige boodschappen zijn al verschillende keren overschreven, zijn ten dele uitgewist of ook gewoon heel cryptisch en worden pas begrijpelijk nadat we ze op tientallen of zelfs honderden plaatsen hebben gelezen. Laat ons eerlijk zijn, dat is soms ook het geval zelfs met de geschreven teksten waar we meer aan gewend zijn. Het is inderdaad de herhaling van de informatie of van de boodschap die het onderscheid kan maken tussen de regel en de uitzondering. Stel dat we een onderzoek voeren naar de behuizing van de Vlaming in het begin van de 21^{ste} eeuw, dan volstaat het niet om 1 of enkele woningen te bestuderen om een goed beeld te kunnen schetsen. We moeten daarvoor inderdaad een statistisch voldoende groot aantal woningen bestudeerd hebben, dat dan liefst ook nog geografisch en sociaal voldoende goed gedifferentieerd is. Dit is ook zo met woningen uit het verleden. Om een goed beeld te bekomen van de huisvesting bij bijvoorbeeld 15^{de}-eeuwse vissers, volstaat het niet om één 15^{de}-eeuwse woning op te graven in één vissersdorp. Dan weet je in het beste geval evenveel over de huisvesting van vissers in de 15^{de} eeuw als over die van de Vlaming in het begin van de 21^{ste} eeuw op basis van het onderzoek van één woning, met dit verschil dan nog dat je in het eerste geval louter kan vertrekken van fundamenteën en overgebleven sporen van een woning in de bodem (doorgaans weinig), en voor de 21^{ste} eeuw van het volledige gebouw in opstand. We illustreren het voorgaande graag aan de hand van het archeologisch onderzoek van 61 tonnen afkomstig van 15^{de}-eeuwse tonwaterputten opgegraven te Raversijde (gemeente Oostende, België) in de context van het vissersdorp Walraversijde (Pieters *et al.* 2013, 416-421). 'Tonwaterput' is de door archeologen gebruikte term voor een waterput waarvan de houten wanden zijn opgebouwd uit in de bodem gebrachte tonnen, meestal voor dit doel gerecycleerde wijn-, bier- of, in het geval van Walraversijde, haringtonnen. Het lijkt erop dat tonwaterputten vooral voorkomen in kustgebieden en langs rivieren, m.a.w. op plaatsen waar de in de tonnen vervoerde producten werden verhandeld.

DE TONWATERPUTTEN UIT WALRAVERSIJDE

Om tonnen als waterputbekisting te kunnen hergebruiken, werden de bodemplaten verwijderd, zoals te zien is op figuur 1 (foto rechts boven). Na het graven van een vierkante of rechthoekige kuil tot onder het niveau van de grondwatertafel (bij voorkeur deed men dat in september-oktober wanneer het grondwater op zijn laagst staat), werd de onderste ton meestal rechtstreeks op het kleig sediment geplaatst. Vervolgens werd daarop het nodige aantal bodemloze tonnen gestapeld minstens tot aan het oppervlak. De tonnen werden in of over elkaar geschoven, zodat er geen kieren ontstonden. De onderste vulling van de meeste tonwaterputten bestond uit een homogene, beige zandlaag, wellicht duinzand. Dit zand zorgde ervoor dat het water in de put tijdens het ophalen ervan niet troebel werd als gevolg van de impact van de emmer of de kruik op het water. Zand kan in tegenstelling tot klei namelijk niet of haast niet in suspensie gaan. Indien het bomgat van de ton niet meer was afgesloten met het oorspronkelijke bomgatplankje, werd dit gat zo goed als mogelijk op een andere manier afgesloten, bijvoorbeeld door er een plankje op te nagelen of een lap leer over te spannen. Bij het buiten gebruik stellen van een tonwaterput werden de duigen van de bovenste ton of tonnen regelmatig uit de grond getrokken alvorens de put in de grond te dempen. Buiten gebruik gestelde tonwaterputten werden niet

als afvalput hergebruikt, maar het hinderlijk gat in de grond werd gewoon meteen met puin of sediment gedicht. De meeste tonwaterputten uit Walraversijde waren ongeveer 2 meter diep. Uit het onderzoek in Raversijde kan worden afgeleid dat een tonwaterput aangelegd in de kalkrijke polderklei een levensduur had van ongeveer 15 jaar. Te Raversijde zijn ook bakstenen waterputten opgegraven, maar deze zijn steeds jonger dan de tonwaterputten.



Fig. 1. Tonwaterput uit Walraversijde tijdens de opgraving. Onder het niveau van de permanente grondwatertafel (blauwgrijs gekleurde sedimenten op de foto onderaan links) is het hout van de tonnen en de hoepels na meer dan 500 jaar nog perfect bewaard gebleven. Op de doorsnede (foto bovenaan rechts) is goed te zien dat de bodemplaten verwijderd zijn en hoe de tonnen op elkaar werden gezet (Bron: Agentschap Onroerend Erfgoed).

WELKE SOORT TONNEN?

De tonnen (Houbrechts & Pieters 1999) zijn gemiddeld samengesteld uit 15 duigen van 72 tot 75 centimeter lengte. Aan weerszijden van de duigen zijn op 4 tot 6 centimeter van de kop van de duig en aan de binnenkant ervan, kroosgroeven aangebracht om de bodemplaten te vatten. Slechts bij twee tonwaterputten uit Walraversijde was door omstandigheden nog een bodemplaat bewaard gebleven onderaan de waterput, maar in regel werden deze verwijderd. De grootste diameter van de tonnen, gemeten in het midden van de duigen, bedraagt tussen de 50 en 60 centimeter. Het betreft vrij cilindrische tonnen, vermits deze grootste diameter in het midden hooguit een 10-tal centimeter langer is dan de diameter aan de uiteinden van de duigen. De inhoud van deze relatief kleine tonnetjes schommelt tussen 110 en 150 liter. De meeste tonnen vertonen ook in één duig een min of meer vierkant (± 8 centimeter zijde) bom- of spongat dat afgesloten werd met een zogenaamd bomgatplankje, vaak in wilg. Het is deze duig met het bomgat die ook meestal voorzien is van een ingekrast merk (figuur 2). Het is niet volledig duidelijk naar wie die merken verwijzen: naar de kuiper, naar de handelaar, naar de schipper, naar de ... De duigen worden samengehouden door hoepels, onder andere van hazelaar. Heel wat tonnen zijn aan de binnenkant ook geschroeid, een verwijzing naar het productieproces van de ton. De eiken duigen van deze tonnen zijn radiaal gekliefd uit de boom, wat betekent dat het jaarringenpatroon van de boom is af te lezen op de breedte van de duig. Hierdoor zijn dit soort tonnen doorgaans een fantastische informatiebron voor de dendrochronoloog.

14^{DE}/15^{DE}-EEUWSE TONNEN GEMAAKT MET HOUT UIT DE OMGEVING VAN GDAŃSK?

De dendrochronoloog kan op basis van het onderzoek van de jaarringen in vele gevallen niet alleen achterhalen wanneer de boom gekapt is die het hout heeft geleverd, maar kan vaak ook aan de hand van de kenmerken van het jaarringenpatroon achterhalen waar de boom gestaan heeft. Voor de tonnen opgegraven te Raversijde gaf dit onderzoek meteen merkwaardige resultaten: al de bomen die het hout voor de tonnen hadden geleverd bleken op één na gekapt te zijn in de omgeving van Gdańsk (een voormalige hanzestad in het noordoosten van het huidige Polen, gelegen op de plaats waar de rivier de Wisla de baai van Gdańsk bereikt). Gezien dit werd vastgesteld bij bijna alle van de op die manier onderzochte tonnen, is dit geen toeval en dient gezocht te worden naar het mechanisme hierachter. Meteen wordt de noodzaak duidelijk om bij archeologische studies niet slechts een selectie, maar wel degelijk alle tonnen te onderwerpen aan dendrochronologisch onderzoek. Bij het onderzoek van een kleine selectie zou men immers de noodzaak niet ontwaard hebben om op zoek te gaan naar het mechanisme achter het waargenomen fenomeen, en op die manier een belangrijk deel van de informatie opgeslagen in deze tonnen hebben gemist. Dit is in elk geval een vreemde constatacie: al de tonnen hergebruikt in Walraversijde zijn gerealiseerd met Baltisch hout.

Op basis van het onderzoek naar de activiteiten van de Hanze zou men het volgende kunnen voorstellen: de Hanze liet in de steden aan de zuidkust van de Baltische zee (o.a. in Gdańsk), tonnen maken, stelde deze ter beschikking van de Deense haringvisserij (actief in Schonen,



Fig. 2. Detail van de duig van een tonwaterput met bomgat en ingekrast merk dat in dit geval doorloopt op een aangrenzende duig (Bron: Agentschap Onroerend Erfgoed).

tegenwoordig Zweden) samen met het benodigde zout (Hammel-Kiesow, 1999) om de haring te pekelen. De Deense vissers vulden deze tonnen met zout en kaakharing die vervolgens door de Hanze naar de Bourgondische Nederlanden (via Sluis) werden gebracht. Eens aan wal gebracht dienden deze tonnen met kaakharing volledig opnieuw verpakt te worden (Unger, 1978). De haring was immers gekrompen gedurende de meerdere weken durende reis en de pekelen was ook gedeeltelijk verdampt. Wellicht konden de vissers van Walraversijde en van andere vissersplaatsen op die manier gemakkelijk aan de tonnen geraken die in overtal waren na het herverpakken. Vermits de Hanze een monopolie had op de handel in kaakharing, mochten de vissers van het graafschap Vlaanderen deze tonnen echter niet hergebruiken om er kaakharing in te pekelen. Bijgevolg werden deze tonnen bijvoorbeeld hergebruikt als bekisting voor waterputten zoals aangetoond door het archeologisch onderzoek te Raversijde. Het is zeker niet uit te sluiten dat deze tonnen ook voor andere doelen werden hergebruikt, maar daar zijn

tot nog toe geen archeologische bewijzen voor. Dit mechanisme lijkt wel afdoend te kunnen verklaren waarom in een vissersdorp langs de kust van het graafschap Vlaanderen in de 15^{de} eeuw alleen tonnen gemaakt van Baltische eik werden gebruikt om tonwaterputten aan te leggen.

Met de datering van deze tonnen is ook iets merkwaardig aan de hand. Van de 71 bekomen dateringen (ook op losse duigen in de vullingen van tonwaterputten) zijn er slechts 5 in de 2^e helft van de 15^{de} eeuw te situeren (figuur 3). De dateringen situeren zich vooral in de twee laatste decennia van de 14^{de} eeuw en de eerste 3 decennia van de 15^{de} eeuw. Tonwaterputten worden dus vooral aangelegd in het laatste kwart van de 14^{de} eeuw en het eerste derde van de 15^{de} eeuw. De opkomst van de bakstenen waterput situeert zich te Walraversijde gezien de oversnijdingen pas vanaf de jaren 30 van de 15^{de} eeuw. De verklaring hiervoor ligt niet onmiddellijk voor de hand: had dit te maken met een vooruitgang in de technologie, waarbij we ervan uitgaan dat een bakstenen waterput beter is of langer meegaat dan een tonwaterput, was er eerder sprake van een wijziging in de organisatie van de drinkwatervoorziening – van individueel (tonwaterput) naar gemeenschappelijk (bakstenen waterput) – of waren er misschien rond 1430 om één of andere reden minder tonnen beschikbaar voor de vissers van Walraversijde? Het zou ook een combinatie van factoren kunnen zijn, maar we neigen naar de laatste optie: minder tonnen beschikbaar.

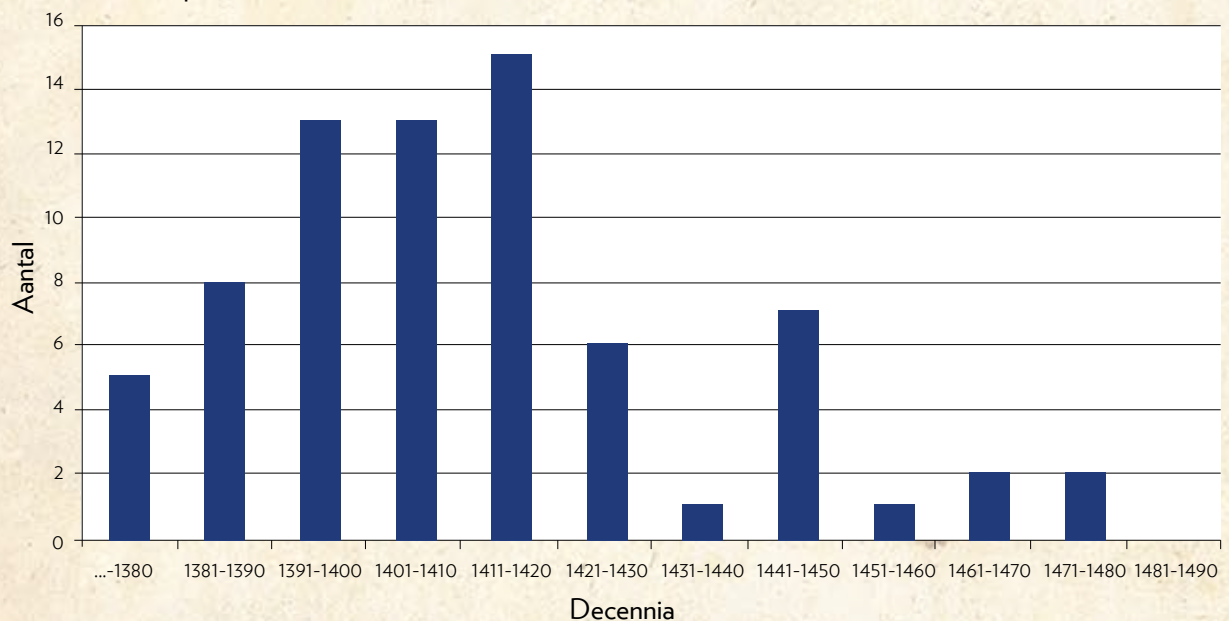


Fig. 3. Dendrochronologische dateringen van de te Raversijde opgegraven tonnen (Bron: Agentschap Onroerend Erfgoed).

DE HARING, MET NAME DE KAAKHARING, IS WELLICHT DE SCHULDIGE VAN HET VERDWIJNEN VAN DE TONWATERPUT TE WALRAVERSIJDE

Het is geen toeval dat de Baltische tonnen en de tonwaterputten te Walraversijde uit beeld verdwijnen op een moment dat ook de Schonense kaakharing in de Lage Landen uit de markt werd geconcentreerd en vervangen door de eigen productie van kaakharing, ergens in het tweede derde van de 15^{de} eeuw (Unger 1978). Beide ontwikkelingen lijken met elkaar in verband te staan. Vanaf dat moment bereiken die Baltische tonnen Vlaanderen immers niet meer (in aanzienlijke hoeveelheden) en zijn de beschikbare tonnen broodnodig voor de eigen haringteelt zodat ze niet meer hergebruikt worden om er waterputten mee te realiseren. Dit betekent dus in feite dat een gegeven uit de internationale economische politiek (een door een politieke overheid toegekend monopolie) onrechtstreeks geregistreerd staat in het bodemarchief van Raversijde. Het komt er alleen op aan te ontdekken waar die boodschap geschreven staat en ze vervolgens te ontcijferen. Om dit soort gegevens te kunnen achterhalen mag het onderzoek echter niet beperkt blijven tot een selectie van de onderzochte tonwaterputten. Het is pas door het vaststellen dat al de tonnen gemaakt waren met hout uit het Baltische gebied, dat de noodzaak om de reden hiervan te achterhalen duidelijk werd. Een tonwaterput bevat dus oneindig veel meer informatie dan wat af te leiden is uit de vondsten uit de vulling of uit de technische kenmerken van de putconstructie zelf.

BESLUIT

Het onderzoek van de tonwaterputten opgegraven te Raversijde is een mooie illustratie van het potentieel aan informatie dat opgeslagen ligt in het bodemarchief. Al bij al zijn in de vullingen van die tonwaterputten relatief weinig objecten aangetroffen, ze werden immers niet hergebruikt als afvalkuil. Ze herbergen echter des te meer informatie via hun daterend vermogen gebaseerd op het jaarringenonderzoek. Hier werd aangetoond dat ze in bepaalde gevallen zelfs informatie kunnen verschaffen over de internationale handel in de late middeleeuwen, in dit geval de haringhandel.

REFERENTIES

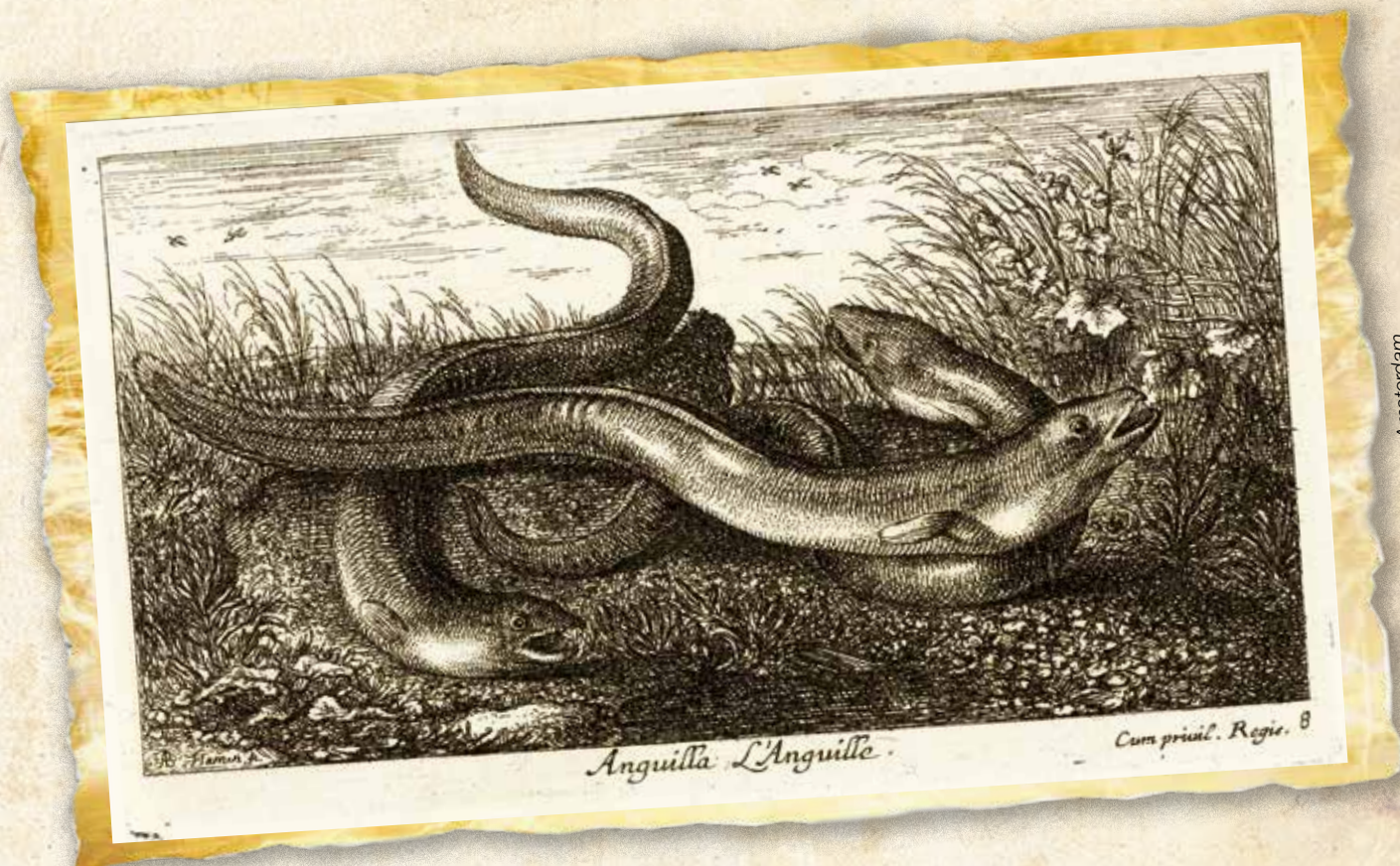
Hammel-Kiesow R. 1999: Grain, fish and salt, in: Bill J. & Clausen B.L. (red.): Maritime Topography and the Medieval Town. Papers from the 5th International Conference on Waterfront Archaeology in Copenhagen, 14-16 May 1998, 87-94, Studies in Archaeology & History 4.

Houbrechts D. & Pieters M. 1999: Tonnen uit Raversijde (Oostende, prov. West-Vlaanderen): een goed gedateerd verhaal over water- en andere putten, Archeologie in Vlaanderen V-1995/1996, 225-261.

Pieters M. 2005: Le village de pêcheurs de Walraversijde et son approvisionnement en eau au quinzième siècle (Oostende, Belgique). In Klapste J. (ed.) : Water Management in medieval rural economy. Les usages de l'eau en milieu rural au Moyen Age. Ruralia V : 27^e septembre-2^e octobre 2003, Lyon-Villard-Salet, 14-18 (Pamatky Archeologické-supplementum 17).

Pieters M., Baeteman C., Bastiaens J., Bollen A., Clogg P., Cooremans B., De Bie M., De Buyser F., Decorte G., Deforce K., De Groote A., Demerre I., Demiddele H., Ervynck A., Gevaert G., Goddeeris T., Lentacker A., Schietecatte L., Vandenbruaene M., Van Neer W., Van Strydonck M., Verhaeghe F., Vince A., Watzeels S. & Zeebroek I. 2013: Het archeologisch onderzoek in Raversijde (Oostende) in de periode 1992-2005. Vuurstenen artefacten, een Romeinse dijk, een 14^{de}-eeuws muntdepot, een 15^{de}-eeuwse sector van een vissersnederzetting en sporen van een vroeg 17^{de}-eeuwse en een vroeg 18^{de}-eeuwse belegering van Oostende, Relicta Monografieën 8, Brussel, 637 p.

Unger R. W. 1978: The Netherlands Herring Fishery in the Late Middle Ages: The False Legend of Willem Beukels of Biervliet, Viator 9, 335-356.



PALING IN 'T GROEN. OVER PEUREN EN VERWERKEN

Chantal Bisschop



Chantal Bisschop

Centrum Agrarische Geschiedenis vzw

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: chantal.bisschop@cagnet.be

Paling is een goed gekende, maar toch mysterieuze vis. Hij wordt al eeuwenlang met smaak verorberd maar is tegenwoordig met uitsterven bedreigd. Er valt erg veel over te vertellen, maar hier houden we het bij een multidisciplinaire benadering. Verschillende aspecten over deze boeiende vis worden aangehaald zonder deze diepgaand uit te werken. Een caleidoscopische blik leert ons zo facetten van de biologie, het vangen én het eten van paling, met aandacht voor zowel onroerend, immaterieel als culinair erfgoed.

BIOLOGIE VAN DE PALING

Palingen (aal of *Anguila anguila*) zijn mysterieuze, maar fascinerende vissen. Ze zien er eigenlijk niet uit als vissen, maar hebben veeleer het uiterlijk van een slang met een zeer slijmerige huid. Het zijn dieren die opgroeien in zoet en brak water, maar zeewater nodig hebben om zich te kunnen voortplanten. Vrouwelijke palingen kunnen 1 meter lang worden en meer dan 3 kilogram wegen. Ze worden geslachtsrijp na 12 tot 15 jaar. Mannetjes zijn kleiner, meten tussen de 30 en 50 centimeter en wegen ongeveer 1,5 kilogram. Ze worden geslachtsrijp na 8 à 10 jaar.

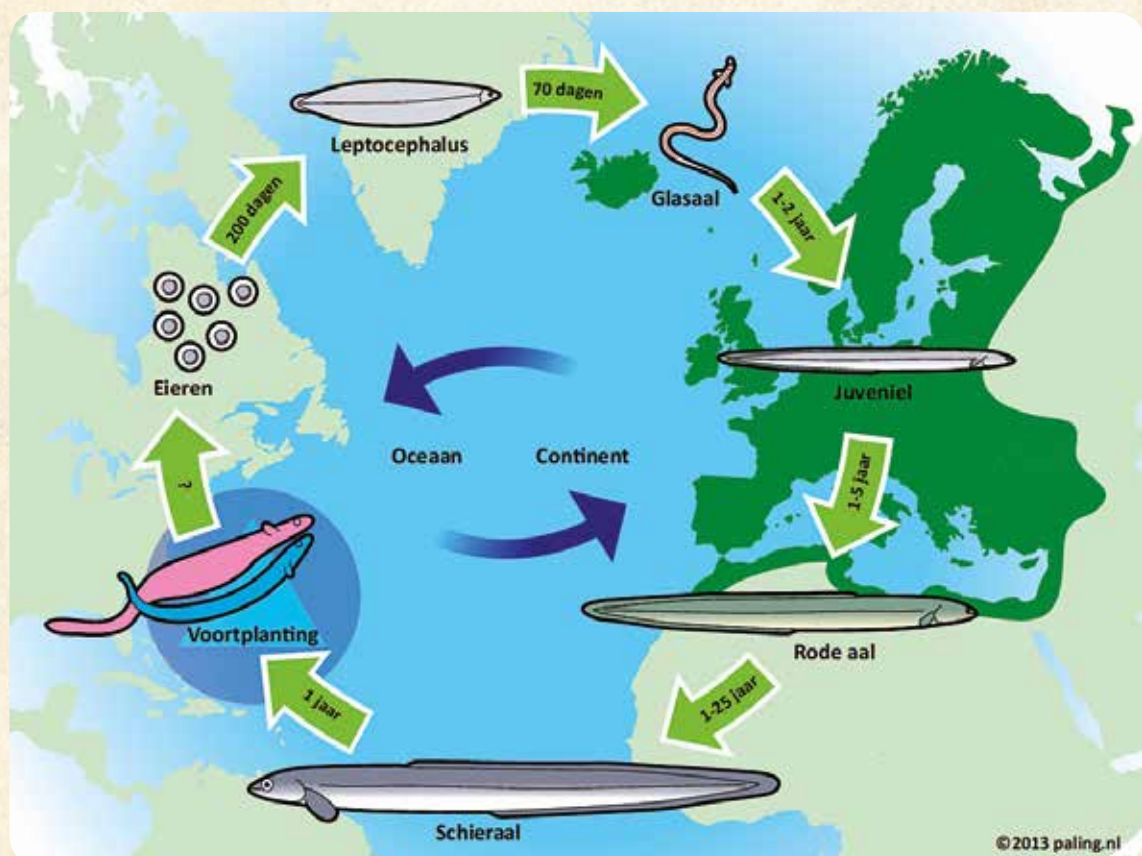


Fig. 1. De levenscyclus van de paling schematisch voorgesteld (Bron: 2013 paling.nl).

Palingen worden vermoedelijk geboren in (of in de buurt van) de Sargassozee in het centraal-westelijke deel van de Atlantische oceaan. De larven laten zich meevoeren met de Golfstroom en bereiken na een reis van 6.000 kilometer het Europese continent. Wanneer ze het vasteland naderen, ondergaan ze een metamorfose tot glasaaltjes. Die komen via de riviermondingen terecht in onze binnenwateren. In het zoete water groeien palingen verder en krijgen ze een geelachtige kleur (gele paling). Na een zoetwaterleven van 5 tot 20 jaar ondergaan ze opnieuw een metamorfose. Palingen die geslachtsrijp worden, krijgen een wittere buik. Hun rug wordt donkerder, hun ogen groter en ze krijgen een zilverachtige kleur (zilverpaling of schieraal). Op dat moment trekken ze weer naar zee. Omdat palingen niet alleen via hun kieuwen, maar ook via de huid en de zwemblaas zuurstof kunnen opnemen, kunnen ze zelfs stukjes over land trekken. Tijdens hun reis eten ze niet meer en leven ze alleen van hun vetvoorraad. Hun lange reis eindigt waar hij begon: ergens in de buurt van de Sargassozee. De exacte paaigronden van de Europese paling zijn immers nog steeds niet bekend. Na het paaïen sterven ze (Belpaire *et al.* 2009; Vis- en Zeevruchtengids, 2015).

Met uitsterven bedreigd

Het gaat niet goed met onze paling. Sinds de jaren 1970 is het palingbestand in onze wateren dramatisch afgenomen. 95 tot 99 % van de glasaal die toen aan de Europese kusten zwom, is vandaag verdwenen. De oorzaak van deze felle achteruitgang is niet eenduidig. Een grote rol spelen onder meer de overbevissing, illegale visserij en stroperij, vervuiling en verslechtering van de waterkwaliteit, exotische palingparasieten die de lokale stocks verzwakken en het blokkeren van de migratieroutes door de inrichting van de waterlopen met o.m. stuwen, sluizen e.d. De Europese ministerraad vaardigde in 2007 de palingverordening uit om de dramatische achteruitgang van de Europese paling te stoppen. Deze verordening verplicht de lidstaten om maatregelen te treffen zodat op termijn minstens 40 % van de volwassen zilverpaling de open zee kan bereiken om er zich te gaan voortplanten. Het palingherstelplan in Vlaanderen focust vooral op het uitzetten van glasaal, het aanpakken van illegale visstroperij en het verbeteren van de vrije migratie van en naar zee (Belpaire *et al.*, 2009; Vis- en Zeevruchtengids, 2015).

Vetmesten en niet kweken

Als de paling dan zo met uitsterven bedreigd is, waarom kunnen we deze dan niet kweken en zo de diersoort redden? Het vetmesten van in het wild gevangen aaltjes lukt perfect. In Nederland, Denemarken en Zweden bijvoorbeeld, wordt paling efficiënt vetgemest in gesloten circulatiesystemen. Maar palingen in gevangenschap laten voortplanten, dat is de mens nog nooit gelukt. Niemand weet waar en hoe de larven van palingen zich precies ontwikkelen. Maar er is hoop: er zijn diverse onderzoeksprojecten lopende om dit mysterie te ontrafelen (Website Wageningen UR – Dossier Paling-Aal).



Fig. 2. Het uitzetten van paling in de Bentillekreek te Sint-Laureins (Bron: © Michel Wijne - Orde van de Sentse paling, Sint-Laureins).

PALING VISSSEN

Voor wie langs rivieren, beken of plassen woonde, was paling eeuwenlang een veel beviste en gesmaakte vis. Met behulp van rieten palingkorven, fuiknetten, kruisnetten of een hengel werden de palingen gevangen. De commerciële vangst vond op de regionale en lokale markten een makkelijke afzet. Wie paling zegt, denkt ongetwijfeld aan het Scheldeland. Een aantal belangrijke palingcentra rond de Schelde zijn Berlare (met het Donkmeer), Mariekerke en Baasrode.



Fig. 3. Palingvisserij met een platbodem en kruisnet in 1910 in de Rode Geul, deel van het krekengebied in Assenede (Bron: © VZW Vliet, Assenede).

Palingbotters in Baasrode

Baasrode is vooral bekend voor zijn botters en palingschippers. Het is dan ook niet toevallig dat inwoners van Baasrode hun bijnaam 'palingboeren' met trots dragen. De botter is een schip met een bun, een soort ingebouwd visreservoir met gaten waarin de vis levend kon worden vervoerd. De palingbotters van Baasrode werden enkel gebruikt voor het transport van paling. Zelf visten ze dus niet. In de regel hadden ze een overeenkomst met Nederlandse vissers die paling vingen op de Oosterschelde, Maas en Waal. Vooral Willemstad en Moerdijk waren de lievelingshavens van de Baasroodse schippers. Wanneer ze er hun vracht paling hadden gekocht, vervoerden ze de paling in hun bun en soms in tenen manden op sleeptouw. De paling werd aangeleverd in de vismijn van Baasrode en doorverkocht aan handelaars. De venters of *vischleurders* vervoerden de paling in grote houten bakken met twee à drie blikken laden, voorzien van gaatjes zodat de paling voldoende lucht kreeg. Ze verkochten hun vis tot op de markten van Aalst, Dendermonde en Brussel.

De achteruitgang van de kwaliteit van het Scheldewater zorgde ervoor dat de palinghandel begon te tanen in het begin van de 20^{ste} eeuw. Soms waren de schippers zelfs genooddaakt hun paling al in Antwerpen te verkopen. Het vervuilde water maakte verder transport immers onmogelijk. Toen de Eerste Wereldoorlog uitbrak, vluchtten de meeste palingbotters naar Nederland. Na de oorlog keerden slechts een drietal botters naar Baasrode terug. Daarna ging het snel. De palingschippers schakelden over naar de binnenvaart en de laatste botter verdween in 1925. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd het Scheldewater terug iets zuiverder door het stilvallen van de industriële bedrijvigheid. Daardoor kende de Scheldevisserij een laatste maar slechts zeer beperkte heropleving. Volgens de overlevering zou Frans de visser, met zijn twee zonen Gillis en Alfons, de laatste professionele Scheldevisser van Baasrode zijn geweest.

In 2010 begon het Scheepvaartmuseum Baasrode met de bouw van een echte Baasroodse botter, genaamd Rosalie, naar één van de laatste botters die in Baasrode werden gebouwd. Het project wordt uitgevoerd door het Scheepvaartmuseum Baasrode met medewerking van botterbouwers uit Nederland en de VDAB (Segers, 1994; Seghers en De Bock, 1967; Website Scheepvaartmuseum Baasrode).



Fig. 4. Immaterieel cultureel erfgoed of de overdracht van kennis en technieken in de praktijk: de bouw van Rosalie, een echte Baasroodse botter, in het Scheepvaartmuseum in Baasrode (Bron: © Scheepvaartmuseum Baasrode).

Paling peuren

Peuren is een oude techniek om paling te vangen. Bij het peuren wordt de paling niet met een haak gevangen, maar door middel van een aangeregen dot wormen, de peur. De paling die door de geur van de peur gelokt wordt, bijt zich vast in de peur waarbij zijn minuscule tandjes in het garen van de peur komen vast te zitten. De peurder probeert daarna snel maar voorzichtig, voordat de paling de kans krijgt terug los te laten, deze uit het water te tillen en boven het peurnet te brengen. Met wat geluk valt de paling dan in het net. Peurders nemen daarna de gevangen paling graag mee naar huis om daar deze delicatessen te verorberen.

De ontdekking van zeer hoge concentraties pcb's en andere giftige stoffen in het vet van deze vis, zorgde voor een meeneemverbod in Vlaanderen van 2002 tot eind 2005. Sindsdien is er een negatief consumptieadvies uitgevaardigd door de Vlaamse overheid voor zelfgevangen paling uit de openbare wateren, omdat ze te hoge gehalten aan vervuilende stoffen bevatten. Samen met de drastische afname van het palingbestand in onze wateren, zorgde dit ervoor dat het peuren als traditionele sportvisserij een grote dreun kreeg. Door het palingherstelplan stijgt het aantal palingen lichtjes, maar schieten er vandaag nog maar weinig jonge peurders over (Site Plattelandstv – Peuren op paling; Consumptieadvies Agentschap Natuur & Bos).



Fig. 5. Pierre de Peurder aan het werk in Sint-Laureins (Bron: © Bert Vereecke, Sint-Laureins).

GASTRONOMIE

Tot aan de 19^{de} eeuw maakte paling deel uit van ons alledaags eten. Rivieren en beken werden druk bevestigd voor eigen gebruik. De achteruitgang van het palingbestand (zie hoger) zorgde er echter voor dat de prijzen sterk stegen en paling verdween al gauw van het menu bij brede lagen van de bevolking (Verheyden en Niesten, 2007).

Hoewel het meeneemverbod voor paling in Vlaanderen opgeheven is, adviseert de Vlaamse overheid nog steeds met klem om geen paling in het wild te consumeren omwille van de zware vervuiling. Maar paling eten, dat blijven we graag doen. Gelukkig bestaat er vetgemeste 'kweekpaling'. Bijna de helft daarvan is tegenwoordig uit Nederland afkomstig (Vis- en Zeevruchtengids, 2015).

Paling klaarmaken kan je op tal van manieren: je hebt gebakken paling, paling in de roomsaus en ingelegde paling. In Nederland zijn gerookte paling en 'broodje paling' populair. Maar wie paling zegt, denkt in Vlaanderen toch vaak vooral aan 'paling in 't groen'. Paling in 't groen is bijna onafscheidelijk verbonden met het Scheldeland. Vooral de regio rond Mariekerke wordt traditioneel aangegeven als de bakermat van dit gerecht. De *chroniqueur et conférencier culinaire* Gaston Clément beschreef bijvoorbeeld meer dan een halve eeuw geleden paling in 't groen als een streekgerecht dat erg in trek was bij zondagstoeristen die een dagje doorbrachten aan de Schelde (Verheyden en Niesten, 2007; De Kimpe, 1982).

Deze streekklassieker kent een lange geschiedenis. Wanneer we palinggerechten in oude kookboeken opzoeken, dan zien we dat het oudste bekende palinggerecht al uit de Oudheid stamt. De beruchte smulpaap Apicius uit de tijd van keizer Tiberius (1^{ste} eeuw) schreef in zijn *'De re coquinaria'* over een palingsaus gemaakt van peper, lavaszaad, geroosterde komijn, oregano, gedroogde ui, gekookte eierdooiers, mulsum (wijn gezoet met honing), azijn, garum (gefermenteerde vissaus) en olie. In het middeleeuwse kookboek *'Le Menagier de Paris'* (1393) vinden we een recept terug van gestoofde paling met een saus van gember, kaneel, kaneelbloem, kruidnagel, nootmuskaat, geroosterd brood, verjus, wijn en azijn. In de Nieuwe Tijd duiken de eerste recepten van groene palingsausen op. In het *'Notabelen Boexcken van Cokereyen'* (Brussel, 1513) worden de palingen vergezeld van een saus met onder meer peterselie en erwtenpuree. *'Eenen Nyeuwen Coockboek'* uit 1560 spreekt van *palinghen met groenen loocke*, waarvoor o.m. knoflook, peterselie, groene looksprietjes, zuring, peterselie, cruyt (wellicht kruidnagel en kardemom), zout en wijnazijn nodig waren. In zijn bekende *'Spaarzame keukenboek'* van 1860 heeft meesterkok Cauderlier het over *anguilles au vert* of paling met zurkelmoes (Declercq, 2010; Cauderlier, 1897).

Wanneer we de verschillende versies van Ons Kookboek doorbladeren, valt het op dat paling in 't groen een vaste waarde blijft tussen verschillende andere bereidingswijzen. Hét recept van paling in 't groen bestaat echter niet, iedereen maakt het net dat beetje anders. Deze verscheidenheid aan bereidingswijzen vindt zijn oorsprong in de lokaal beschikbare kruiden. Paling in 't groen maakte men immers met de groene kruiden die geplukt konden worden langs de waterlopen waar men ook de palingen ving. Het basiskruid is meestal zuring of zurkel, dat een dominante zure toets geeft die goed past bij het vette van de paling. Verder worden meestal peterselie, kervel, dragon, pimpernel, dovenetel, tijm, bonenkruid en salie gebruikt. Er wordt ook vaak gesproken over het palingkruid. Het is niet duidelijk of dit een muntsoort is dan wel een verzamelnaam voor groene kruiden (Declercq, 2010).



Fig. 6. Een groep palingchefs uit het Meetjesland poseert in een platbodem met kruisnet (Bron: © Orde van de Sentse paling, Sint-Laureins).



Fig. 7. Een creatie met ingelegde paling uit de Kreken (Bron: © Bert Vereecke, Sint-Laureins).

Ingelegde paling

Iets minder gekend misschien, maar sinds 2012 wel erkend als streekproduct is de ingelegde paling in Sint-Laureins. Het krekengebied was ooit bijzonder visrijk. Paling was dan ook vooral volksvoedsel. Omdat paling zo rijkelijk aanwezig was in de kreken, ving men vaak teveel vis voor onmiddellijke consumptie. Inleggen was de enige manier om de vangst een tijdje te bewaren. Oorspronkelijk gebeurde dit in stenen potten in de kelder. Nadien kwamen de glazen bokaal en/of weckpotten. Paling uit 'Sente' wordt eerst in moten van drie centimeter gesneden en gekookt. Daarna wordt de bouillon gezeefd en worden er gelatine, azijn en een schijfje citroen aan toegevoegd (Website Streekproduct.be – Ingelegde paling uit de Kreken).

PALINGTRADITIES

Palingtradities? Het woord doet denken aan het spel palingtrekken. Het trekken van paling was een oud dieronvriendelijk volksspel uit Nederland, waarbij een levende paling aan een touw hing dat over de Amsterdamse grachten werd gespannen. Mensen moesten in bootjes de glibberige paling proberen van het touw te trekken. In de 19^{de} eeuw werd dit 'wreed volksvermaak' verboden. Op 25 juli 1886 brak er in de Amsterdamse Jordaan een volksopstand uit nadat de politie een eind had gemaakt aan het palingtrekken. Deze opstand is de geschiedenisboeken ingegaan als het Palingoproer (Site Stadsarchief Amsterdam - Palingoproer).



Fig. 8. Het Franse nieuwsblad L'Illustration publiceerde op 7 augustus 1886 deze prent van het 'Palingoproer' in Amsterdam (Bron: Privé-archief J. Anten in Au courant, jaargang 20, nr. 1, maart 2013).

Vandaag bestaan er echter nog heel wat levende tradities rond paling. Levende tradities noemen we ook wel eens immaterieel cultureel erfgoed (ICE). Dit zijn gewoonten en gebruiken van vroeger die mensen koesteren en willen doorgeven aan volgende generaties. Hierboven werden al een aantal van deze tradities aangehaald. Het paling peuren is er één van, maar ook de verschillende gastronomische streekspecialiteiten van paling, of de techniek en kennis om een palingbotter opnieuw te bouwen zoals in Baasrode. Twee belangrijke immaterieel erfgoed tradities rond paling kwamen echter nog niet aan bod: het palingfestival in Mariekerke en de recente activiteiten van de Orde van de Sentse paling.

Palingfestival in Mariekerke

Mariekerke is een dorp dat onafscheidelijk verbonden is met paling. Het vissersdorp aan de Schelde is van oudsher gekend voor zijn palinghandel en -venters. Het palingfestival bestaat er al sinds 1970. De eerste editie werd georganiseerd door pastoor Jos Pauwels, die met de opbrengst een nieuw parochiehuus wou laten bouwen. In 1970 werd er 120 kg paling verkocht. Sindsdien staat het pinksterweekend in Mariekerke helemaal in het teken van het palingfestival dat tegenwoordig omschreven wordt als een 'toeristische, culturele, culinaire en vooral caritatieve daguitstap voor het goede doel'. Het Palingfestival wordt vandaag georganiseerd door de vzw Palingfestival-Mariekerke en steunt op de inzet van talrijke vrijwilligers. Meer dan 16 à 18.000 toeristen komen er van de paling op zijn Mariekerks proeven en brengen geld in het laatje voor het goede doel. Daarnaast is er ook een waaier van toeristische en culturele randanimatie met onder meer tentoonstellingen, wandelingen, volksdansgroepen ... In 2015 werd er zo'n 7,5 ton (gekweekte) paling verorberd (Website Palingfestival Mariekerke)!

Sentse paling

Sint-Laureins of 'Sente' droeg van 2010 tot 2012 de titel van ambassadeur van Vlaanderen Lekkerland. De ambassadeurs van Vlaanderen Lekkerland zijn gemeenten die hun toeristische en culinaire troeven bundelen. Sint-Laureins ligt in het krekengebied en de Sentse krekens, grillig gevormde waterpartijen, zijn onlosmakelijk verbonden met de palingtraditie. Vroeger werd hier druk op paling gevestigd met de typische platbodems en kruisnetten. Men zakte van heinde en verre af om er te genieten van lekkere palinggerechten. Deze traditie stond op het punt te verdwijnen. Enkele jaren geleden startte Sint-Laureins daarom met het herstel van streekeigen elementen. Jonge aaltjes werden teruggezet in de private wateren, telkens in het voorjaar. Hieraan werden culinaire proeverijen gelinkt waardoor een sterke betrokkenheid van de horeca ontstond: een duwtje in de rug voor de lokale economie. De erkenning van ingelegde paling als streekproduct was hier ook een gevolg van. In het heemkundig luik van het palingverhaal maakt men kennis met oude vistechnieken zoals het peuren.

De Orde van de Sentse paling is ambassadeur van het palingdorp Sint-Laureins en heeft als belangrijkste doelstelling de paling uit Sint-Laureins in het bijzonder en de daaraan verbonden streekgerechten en toeristische activiteiten te promoten. De Orde bestaat uit 4 groepen die elk binnen hun domein actief zijn: gastronomie, heemkunde, natuur en promotie.

Dankzij de vele promotionele acties en inzet om het product paling onlosmakelijk te verbinden met de toeristische troeven krijgt Sint-Laureins meer en meer naam en faam als 'palinggemeente'. Niet alleen de horeca werd in deze gestimuleerd. Er ontstonden talrijke activiteiten rond het thema: palingwandelingen, proeverijen, demonstraties van palingvangst, een avontuurlijke palingdropping, een volkse vertelling door lokaal talent ('Van puikers en peurders, ode aan de palingvissers'). Bij de logies kan je zelfs een palingarrangement boeken (Website Orde van de Sentse paling).



Fig. 9. Palingvisserij in een kreek in Sint-Jan-in-Eremo, deelgemeente van Sint-Laureins (Bron: © Orde van de Sentse paling, Sint-Laureins).

REFERENTIES

Belbair C., Geeraerts C., Maes G. en Hoffmann M. 2009. Gaat de paling naar de haaien? De Grote Rede 24: 2-7.

Cauderlier P. 1897. Het spaarzame keukenboek. 8ste uitgave. Hoste, Gent. 476p.

De Kimpe S. 1982. Vlaamse streekgerechten proeven. Het Volk, Gent. 128p.

Declercq M. 2010. De oude Belgen in de keuken. Borgerhoff & Lambergits, Gent. 304p.

Lamour, L., Vallet, E., Fockedey, N., Moreau, K., Kinds, A., Polet, H. Ed. 2015. Vis- en Zeevruchtengids voor professionele gebruikers. Voor een markt met duurzame producten uit de zee. Editie 2015. SeaWeb Europe/VLIZ: Paris, Oostende. 182 pp. (www.zeevruchtengids.org/nl/paling)

Segers Y. 1994. De laatste scheepswerf van Baasrode. Provinciebestuur Oost-Vlaanderen, Gent. 56p.

Seghers M. en De Bock R. 1967. Schepen op de Schelde. Binnenvaartuigen en vissersschepen op de Schelde omstreeks 1900. 4de uitgave. De Sikkel, Antwerpen. 79p.

Verheyden F. en Niesten E. 2007. De keuken van ons moeder: het culinair erfgoed van België. Homarus Culinaire Uitgeverij, Boechout. 320p.

Consumptieadvies – vervuiling in paling, op: Website Agentschap Natuur & Bos (www.natuurenbos.be/beleid-wetgeving/natuurgebruik/visserij/consumptieadvies-vervuiling-paling) (www.natuurenbos.be/sites/default/files/inserted-files/folder_vervuiling_in_paling_2006.pdf)

Dossier Paling – Aal, op: website Wageningen UR (www.wageningenur.nl/nl/Dossiers/dossier/Paling-Aal.htm).

Ingelegde paling uit de Kreken, op: website Streekproduct.be (www.streekproduct.be).

Palingoproer, op: website Stadsarchief Gemeente Amsterdam (archief.amsterdam/stukken/dieren/palingoproer/schat_format.nl.html).

Peuren op paling, op: website Plattelandstv (www.jachttv.com/video/peuren-op-paling).

Website **Orde van de Sentse paling** (www.ovsp.be).

Website **Palingfestival Mariekerke** (www.palingfestival.be).

Website **Scheepvaartmuseum Baasrode** (www.scheepvaartmuseumbaasrode.be).



Bron: Collectie Alain Delflesselles/Depotter, 2011.

DE KABELJAUWVERWERKING AAN BOORD VAN 19^{DE}-EEUWSE ZEILSCHEPEN UITGEREED VOOR DE IJSLANDVAART

Johan Depotter



Johan Depotter

Auteur 'Onze IJslandvaarders'

Gids in NAVIGO – Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke
E-mail: depotterjohan@gmail.com

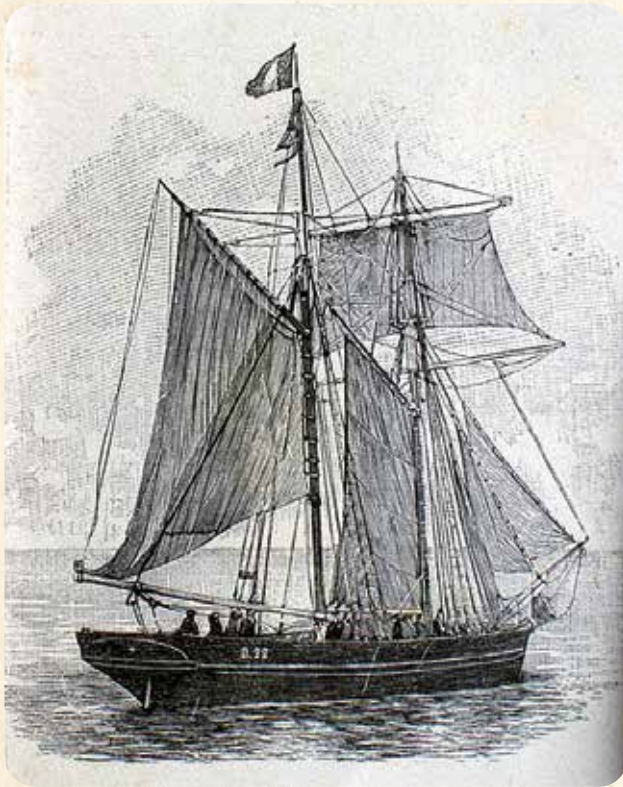


Fig. 1. Een prent van het zeilschip 'D.22 Fileuse' bij de afvaart richting IJsland op 18 maart 1894 (Bron: L'illustration, 31 maart 1894/Depotter (2011), Onze IJslandvaarders).

Voordat aan het einde van de 19^{de} eeuw de stoomschepen hun intrede deden, werd de IJslandvaart reeds eeuwenlang bedreven aan boord van zeilschepen (figuur 1). De bemanning van deze sloepen vertrok in het voorjaar richting het Noorden, en keerde veelal pas zes maanden later opnieuw huiswaarts. Gedurende dit half jaar werd in de gure wateren nabij IJsland volop jacht gemaakt op kabeljauw, die vervolgens in tonnen mee teruggevoerd werd naar het vaderland. Gezien de lange duur van deze reizen en de bederfelijkheid van het eindproduct, werden in de loop der jaren verschillende methodes ontwikkeld om de gevangen vis zo goed als mogelijk te verwerken voor een optimale bewaring aan boord van het schip (Depotter, 2011).

KABELJAUW DROGEN AAN WAL: STOKVIS EN KLIPVIS

Een traditionele methode voor het conserveren van kabeljauw die vaak toegepast werd door vissers rond de Noorse Lofoten-archipel, was het drogen van de vissen aan rekken in de buitenlucht. Nadat de kabeljauw ontdaan was van kop en ingewanden werd het dier opgehangen, waarna de zon en de wind gedurende enkele maanden hun werk konden doen. Het resultaat was de zogenaamde stokvis, een kabeljauw die zo'n 40 % van zijn vocht verloren had (figuur 2). Dit vochtverlies zorgde ervoor dat de stokvis goed bewaard kon worden, maar maakte het dier ook keihard. Vooraleer het kon opgegeten worden, moest het product dan ook bewerkt worden met een houten hamer én gedurende een zekere periode geweekt worden in zoet water. De Portugezen pikten tijdens hun vistochten rond Terre Neuve een gelijkaardige methode op om kabeljauw te bewaren, waarbij de vis voor het droogproces weliswaar eerst nog goed ingezouten



Fig. 2. Stokvis wordt gedroogd aan rekken in de buitenlucht (links) (Bron: Jörg Hempel – Creative Commons). Rechts zien we het drogen van de gezouten klipvis in het IJslandse Kirkjúsandur, ergens eind 19^{de} eeuw (Bron: Sigfús Eymundsson, Wikimedia Commons).

en gedurende drie weken geperst werd. Vervolgens werden de dieren, die net als de stokvis ontdaan werden van kop en ingewanden, op de klippen te drogen gelegd. Ook deze klipvis, die tijdens het hele verwerkingsproces zo'n 60 % van zijn vocht verloor, was een keihard product en moest stevig bewerkt en geweekt worden alvorens het kon geconsumeerd worden. De IJslandse bevolking gebruikte deze gewinddroogde klipvis trouwens niet enkel als voedsel, maar tevens als brandstof (Depotter, 2011).

KABELJAUW VERWERKEN OP ZEE: DE MORUWE VAN DE NOORD-FRANSE IJSLANDVAARDERS

De uitrusting van het schip

De IJslandvaart vanuit Noord-Frankrijk kende doorheen de 19^{de} eeuw een beduidende expansie. In Duinkerke werden rond 1860 bijvoorbeeld een 120-tal zeilschepen ingezet voor de kabeljauwvisserij in IJslandse wateren, waarop weliswaar ook veel Vlaamse bemanningsleden aanwezig waren. Het vertrek van deze schepen eind maart ging steevast gepaard met het sjouwen van een grote hoeveelheid tonnen, die verschillende functies dienden (figuur 3). De tonnen die voorzien waren van een 'H' werden voor het afvaren gevuld met gedroogde aardappelen. Per schip, dat gemiddeld zo'n 18 bemanningsleden telde, werden zo'n 40 tonnen aardappelen voorzien, net als 65 tonnen zout, 35 tonnen bier, 3 tonnen scheepsbeschuut en 1 ton gezouten vlees. Ook duizenden liters drinkwater werden in vaten meegenomen vanuit Duinkerke. Na drie maanden stonk dit water bijzonder hard, en moest het voor verbruik steevast gekookt worden om darmkrampen en diarree te vermijden. Verder werden een groot aantal

lege tonnen aan boord gebracht. De kleinere varianten, met een inhoud van zo'n 45 kilogram, werden tijdens de reis opgevuld met deelvis, de vis die na de campagne aan de bemanning ten goede kwam. De tonnetjes werden door de bemanning gehuurd van de rederij, en werden opgevuld met de *faux-poissons* (alle niet-kabeljauwvangsten, zoals wijting, leng, zeewolf), de eigenhandig gezouten kabeljauwwangen (*kakestikken*) en de keeltjes. Naast de inhoud van deze tonnetjes bestond de deelvis ook nog uit gedroogde en gezouten heilbot, terwijl vaak ook enkele kruiken levertraan mee naar huis genomen werden. Ten slotte werd in het ruim van het schip ook plaats voorzien voor de 480 à 520 grotere eikenhouten tonnen (70 centimeter hoog, maximale diameter 52,7 centimeter, bruto-inhoud ca. 140 kilogram) waarin de gevangen kabeljauw bewaard zou worden. Het stockeren én correct uitbalanceren van al deze tonnen was de taak van de kuiper. In het ruim waren twee compartimenten voorzien waarin de tonnen moruwe (gezouten kabeljauw), zout, drinkwater en deelvis perfect stabiel en blokvast moesten gerangschikt worden. De tonnen kabeljauw lagen plat, in vijf à zeven lagen boven elkaar tot tegen het dek. In de lengte konden 18 tonnen naast elkaar geschikt worden. De tonnen deelvis van de bemanningsleden werden eveneens verzorgd door de kuiper: volle tonnen werden apart gezet, gekenmerkt en bleven gans de campagne rechtop staan (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



Fig. 3. Aan de Duinkerke kade worden alle tonnen klaargezet die aan boord moeten gebracht worden van de schepen die naar IJsland trekken (Bron: Collection Cuvellier, Fonds Brette-Delettre/Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).

Het vissen op kabeljauw

Voor de IJslandvisserij werd de kollijn aangewend, een handlijn van 75 meter vervaardigd uit fijn gehekelde hennep (kol) met onderaan een stuk lood van 7 pond (figuur 4). Dit gewicht moest de kollijn min of meer loodrecht in het water houden en het afdrijven ervan door de zeestroming zoveel als mogelijk verhinderen. Onder het lood werd een ijzeren staaf van 30 à 40 centimeter vastgemaakt, waaraan de eigenlijke vislijn met de kabeljauwhaak bevestigd werd. Haken bestonden er in vele maten en vormen, maar in Vlaanderen en Noord-Frankrijk werd veelal gekozen voor een enkele stalen haak van circa 18 centimeter, waarvan in de basis de vorm van een loden visje gezet was. Het vissen zelf gebeurde veelal op diepten van ongeveer 150 meter, maar men kon ook dieper gaan door twee of meer lijnen aan elkaar te knopen (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).

Het verwerken van de kabeljauw

Wanneer een voldoende grote hoeveelheid kabeljauw bovengehaald was, werd het tijd om de vis te verwerken. De kabeljauw werd eerst gegut (ontdaan van maag, lever, kuit, vliezen en overige ingewanden) en vervolgens gevlekt (ontdaan van kop en ruggengraat) (figuur 5). Daarna ging het overgebleven lichaam van de vis de spoelbak op het dek in, waar het dier gewassen werd en overtollige velletjes en gestold bloed verwijderd werden. Ten slotte werd de kabeljauw uitgewrongen en gerangschikt in spoelkorven om uit te lekken. Hierna kon het werk van de zouter aanvangen. Hij kreeg van de kuiper splinternieuwe tonnen uit 'wit' hout, waarvan de duigen bij elkaar gehouden werden door een vijftiental wilgenhouten hoepels. De vislijven werden plat in de ton gelegd, met het vel naar onder, en iedere laag werd met grof zeezout bedekt. Helemaal bovenaan werd de opgevulde ton afgewerkt met een laag zout. Deze pekelaarbeid gebeurde in het ruim, waar alles voorhanden was. De gevulde tonnen werden *kantjes* genoemd. Voor tien *kantjes* was er één ton of zo'n 80 kilogram zout nodig. Na één week gingen deze *kantjes* bij mooi weer aan dek. De vislijven waren ondertussen al wat gekrompen, aangezien het zout veel vocht afdreef. De oude pekelaar werd overboord gekapt en de vis werd opnieuw gecontroleerd en, voorzien van vers zout, in het vat gedaan. Tijdens deze tweede zouting werd één ton zout gebruikt bij het inpekelen van zes tonnen kabeljauw (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



Fig. 4. Voorbeeld van een enkele stalen haak met een loden visje in de basis, zoals vaak gebruikt werd aan boord van Noord-Franse schepen voor de visserij op IJslandse kabeljauw (Bron: Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).



Fig. 5. Het gutten en verwerken van de kabeljauw aan boord (Bron: Collection Alain Deflesselles/Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).

Na deze laatste pekeleronde verscheen de kuiper op het toneel. De vaten waren ditmaal gevuld tot de kabeljauw circa 20 centimeter boven de ton uitstak. Een speciale pers, *trave* genaamd, werd vervolgens door de kuiper bovengehaald. Het was een ronde blok hout waarmee de vis in de ton werd geperst (figuur 6). De vis zakte zo wel 30 centimeter. Er werd wat bijgevuld met andere lijfjes en extra lagen zout en de ton werd geschud om luchtbellens te vermijden. De laatste laag kabeljauwlijfjes werd met de rug naar boven gekeerd. Alles werd tot aan de rand overgoten met pekels en de ton werd nog een laatste maal goed geschud. De kuiper plaatste de 'bom' (het deksel) bovenop de inhoud en sloeg met gereedschap de houten banden rond het bovenste gedeelte van de luchtlede ton, zodat het deksel blokvast zat. Het nazicht van deze tonnen in het ruim maakte eveneens deel uit van het takenpakket van de kuiper. Wanneer de 'bom' geplaatst was, gebeurde het wel meer dat er nog wat lucht bovenaan de ton zat. De kuiper moest ze dus controleren en boorde daar waar nodig een gaatje in de bom om nog wat straffe pekels aan te brengen tot er geen luchtbellens meer verschenen. Met een houten tap werd dit gat ten slotte gedicht. De oorspronkelijk gevangen IJslandse kabeljauw verloor tijdens het inzout- en verdere verwerking- en bewaringproces zo'n 2/3 van zijn oorspronkelijke gewicht. Drie *kantjes* gezouten kabeljauw werden na het persen herleid tot twee tonnen van het eindproduct, de zogenaamde 'moruwe' (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).

Een groot deel van de 'overschot' van de kabeljauw werd bovendien ook vaak gerecupereerd. De keeltjes en de *kakestikken* werden, zoals hierboven reeds vermeld, gepekeld en als deelvis bewaard in tonnen, samen met de *faux-poissons*. Gekuiste kabeljauwkoppen werden dan weer gaar gekookt met peper en zout en werden als onderdeel van het *zootje* (dat verder aangevuld werd door o.a. aardappelen en andere gevangen vissoorten) door de bemanning geconsumeerd. De maag van de kabeljauw werd vaak ingezet als aas, terwijl uit de gedroogde zwemblaas van hetzelfde dier vislijm verkregen werd. De levers werden in eerste instantie verzameld in een ton die op het dek stond. Eenmaal het vat voor 3/4 gevuld was, werd het verplaatst naar het ruim, bij de tonnen deelvis. De lever loste na verloop van tijd vanzelf op, en de olie die kwam bovendrijven sloot de overige levers van de lucht af. Op die manier werd de geurhinder enigszins beperkt. De olie werd vervolgens gepureerd, en de bekomen levertraan werd door de IJslandvaarders als deelvis mee naar huis genomen. Het deed onder andere dienst als voedingssupplement of als brandstof voor lampen. Ten slotte werden ook de eitjes van de volle kabeljauw hergebruikt als aas voor de sardinevisserij (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaevers, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



Fig. 6. De gezouten kabeljauw is klaar om in de tonnen geperst te worden (Bron: Melis (2006), *Grande Pêche*).

Herverpakking aan land

Nadat de IJslandvloot midden september terug aanlegde in Duinkerke, moest de kabeljauw eerst nog herverpakt worden vooraleer tot de verkoop kon overgegaan worden. Speciale *repaquage*-ateliers werden opgericht waar de kwaliteit van de vis gecontroleerd werd en eventuele minder goed bewaarde vangsten werden gesorteerd (figuur 7). De ingezouten moruwe werd afgeborsteld en vervolgens opnieuw in tonnen opgeborgen en van een verse laag zout voorzien. Deze *repaquage* werd uitgevoerd door kuipers en zouters die net terug waren uit IJsland, die weliswaar geassisteerd werden door een groep vrouwelijke arbeidsters. Het hele herverpakingsproces zorgde ervoor dat 13 'zee-tonnen' kabeljauw aan wal herleid werden tot 12 tonnen. Het sorteren (naar grootte en kwaliteit), terug inzouten en inkuipen gebeurde met de grootste zorg, want de Duinkerkse moruwe had de ambitie om de beste op de markt te zijn. Licht verkleurde moruwe (*les morues blessées*) werd dan ook veel goedkoper verkocht dan de spierwitte *blanche de Dunkerque* (Depotter, 2011 – naar mondelinge getuigenissen van August Desaever, grootvader van de auteur en door deze bewerkt).



Fig. 7. *Repaquage* in de ateliers van rederij Gombert te Gravelines. De foto toont het afborstelen van de ingezouten moruwe (Bron: Depotter (2011), *Onze IJslandvaarders*).

REFERENTIES

Depotter J. 2011. Onze IJslandvaarders: Deel 1. Academia Press, Eekhout. XVI, 552 pp.

Depotter J. 2011. Onze IJslandvaarders: Deel 2. Academia Press, Eekhout. XVIII, 644 pp.

Melis J-P. 2006. Grande pêche: 1. Goélettes flamandes à Islande. Chasse-Marée, Douarnenez. 191 pp.

